

No. 4

秋

AUTUMN '10

日本のクラフトビア（地ビール）マガジン
The Craft Beer Magazine of Japan

¥0

ENGLISH

日本語

THE ジャパン・ビア・タイムズ
JAPAN BEER
TIMES





World Beer Cup® 2010

Proud brewery designer for Baird Beer --
winner of three WBC 2010 gold medals.



ラフ・インターナショナル株式会社

〒183-0045 東京都府中市美町1-32-11 シーサーレジデンス美町 108号室

Tel: 042-306-9605 Fax: 042-306-9607

Url: <http://laff-ii.com> Mail: laff@laff-ii.com

BREWERY PARTS + EQUIPMENT

BET Co., Ltd

〒106-0044 東京都港区東麻布3-3-2 チェリー東麻布 2F

Tel: 03-6826-3232 Fax: 03-5545-7394

Url: <http://bet-tech.co.jp> Mail: info@bet-tech.co.jp

BREWERY PLANNING + DESIGN

- Turn key breweries
- Complete brew houses
- Pub and micro brewing systems
- Tanks and cellar equipment

- Filling machines
- Heating and cooling systems
- Dispens Equipment

- kegs
- Keg washers / Fillers
- Filters / Filtration Equipment

- Grain / Spent Grain Handling
- Energy Savings Systems
- Used Equipment

常陸野ネストビール HITACHINO NEST BEER



アメリカ、イギリス、ドイツ、そして日本で。世界のコンテストで金賞受賞の実力。

HITACHINO NEST BEER is a brand of our quality top-fermented ales. We started brewing HITACHINO NEST BEER in 1996 with a hint of our traditional sake brewing method. Since then, we've made a name and won numerous awards worldwide.

KIUCHI BREWERY

1257 KOUNOSU NAKA-SHI IBARAKI-KEN, JAPAN
TEL 029-298-4580 FAX 029-295-4580



木内酒造合資会社

〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣1257
<http://www.kodawari.cc>

「ジャパン・ビア・タイムズ」は日本の地ビールを応援するために生まれたバイリンガル(英語と日本語)の無料季刊誌です。ビール好きによるビール好きのための雑誌であり、全国の地ビールメーカー、取扱店から評価を頂いていますが、少しでもビールに興味を持っている人たちに広く愛されることを願っています。「ジャパン・ビア・タイムズ」は全国の地ビール取扱店、飲食店のほか、観光案内所、文化事業協会、ホテル、旅行会社などに置いてあります。

内容は、全国の地ビールメーカーのご紹介、地ビールにまつわる各種ニュース、試飲レポート、地ビールに関する色々な知識を紹介するコーナー、地ビールの歴史、インタビュー、美味しい地ビールを探し求める旅のレポート、等々。「ジャパン・ビア・タイムズ」は読んで楽しい情報誌を目指しています。本誌に対する読者の皆さんの協力と積極的な参加によって日本の地ビールがもっともっと盛んになることを願っています。



Above: When in Nagoya, do as Nagoyans do. Kinshachi beer!

Nagano Trading Co., Ltd
Licensed Importer & Distributor

*American Craft Beer
Fresh From
The Brewery!*

STONE IPA

Now On Tap!

Contact us:
all@naganotrading.com
www.naganotrading.com

BULLDOG
WORLD BEER PUB & FOODS

50+ BOTTLED BEERS
GUEST CRAFT BEER TAPS

TOKYO, CHIBA, KANSAI, GINZA-NISHI 1-1, GINZA INZ 2F
TEL: 03-5641-0900 WWW.BEER-BULLDOG.COM

The "Japan Beer Times" is a free bilingual (English and Japanese) quarterly magazine that seeks to support the craft-beer industry in Japan. Written and produced by beer enthusiasts for beer enthusiasts as well as new drinkers, it is recognized by major brewers and craft-beer bar operators throughout the country. In addition to distribution at the establishments of such supporters, other pick-up points include tourist centers, information booths, cultural institutes, hotels, and travel offices.

The contents may include brewery information, relevant beer news, beer reviews, educational columns, history, interviews, travel and more. The Japan Beer Times aims to inform, educate and entertain. Through cooperation and positive involvement, it is a partner to the growing craft-beer community.

目次 | CONTENTS

- 5 GREETING
- 6 SPICE IS NICE & HERB'S THE WORD
- 7 THE BEER DIARIES
- 8 KYOTO BREWERIES
- 10 KONISHI BREWING
- 11 HAKKAISAN
- 17 BEER ROUND-UP
- 18 HOME BREWING RECIPE: BALTIC PORTER
- 19 FOOD RECIPE: MUSHROOMS & PORK
- 21 SAN FRANCISCO BAY AREA BREW
- 26 LAST THINGS: LETTERS

©2010 Bright Wave Media, Inc.
231-0083 Yokohama, Naka-ku
Hanasaki-cho 1-42-1
(Noge Hana Hana)
Visits by appointment only.



PRINTED ON
RECYCLED PAPER



環境のため大豆インクを印刷しています

Writers/editors: Ry Beville, Steve Lacey, Sakamoto Flash, Sugiyama Miho, Kido Hirotsuka, Sugano Yasuyo
Artist: Sugarplumwine
Design: My Huynh
Translators: Tokuhata Kenji, Murakami Rei
Cover: Daisuke of Apollo in Yokohama's Noge-cho district downs some Yona Yona Ale at sundown. Congrats to Apollo for switching to craft and putting in serving units!

Online: www.japanbeertimes.com
Contact: info@japanbeertimes.com

No part of this magazine may be reproduced, scanned or distributed in any printed or electronic form without permission, except for excerpts for review purposes. All content is protected by copyright, including the back cover catch-phrase. The Japan Beer Times does not take any responsibility for the content or claims of advertisements. The Japan Beer Times publishes diverse opinions; the publisher does not necessarily share those opinions. Except for advertisements, none of the content of the Japan Beer Times is paid publicity.

At present, the Japan Beer Times is not accepting any unsolicited articles. We do, however, welcome your comments and criticisms, and may print them in the next edition!

ジャパン・ビア・タイムズは未承認の記事の掲載はお断りしていますが、読者の皆さまからのご意見、ご批判などはいつでも大歓迎です。そういった皆さまの声は誌面に掲載させていただくこともあります。

Kinshachi Brewery
 愛知県大山市羽黒新田字高見1-4
 Aichi ken, Inuyama-shi,
 Haguro Shinden, Takami 1-4
 TEL 0568-67-0116

Kinshachi Restaurant Land Beer Circus
 愛知県名古屋市南区来1-4-30
 Aichi ken, Nagoya-shi,
 Naka-ku, Sakae 1-4-30
 営業時間/Hours:
 ランチタイム 11:30~13:45
 ※土曜日は除く/except Sat.
 ディナータイム 17:00~22:00
 定休日/Closed: 日曜/Sun・祝日/Hol.
 TEL 052-223-9191

<http://www.kinshachi.jp>

045・311・7804

cheers
 BEER HOUSE
 横浜

WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

Cadg's
 京都で地ビールといえばタイグ
 The home of craft beer in Kyoto
26 taps
Exquisite food

Nakagyo-ku Kamiosaka-cho 521
 Empire Bldg. 8F
 075-212-6339

タイグ

中京区上大阪町521
 エンパイアビル8階

kyotoirish.com

vivo! BEER+DINING BAR

20 Craft Beers on Tap!
 with Hearty Meals and Atmosphere!

Open EVERYDAY!
 Mon-Fri 17:00-22:00
 Sat 15:00-22:00
 Sun 15:00-20:00

TEL 03-3087-1588
<http://vivo-beer.jp/>

〒110-0022
 東京都港区赤坂(有明) 30-5 七重久生 B1F
 7:30-8:00, Higashi Shibukawa, Shibukawa-ku, TOKYO 110-0022

Cheers to Beers!

THE ALDgate
 British Pub & Restaurant
 www.the-aldgate.co.uk

20 Beers on Tap

This is not a mistake

地ビールハウス 蔵くら
Craftbeer House Kurakura

千代田区鍛冶町1-4-6
 東京神田ビル3F
 Chiyoda-ku, Kajimachi 1-4-6
 Tokyo Kanda Bldg. 3F
 03-6206-8866
<http://www.j-beer.com>

月・金/MON-FRI 17:00 - 23:30
 土・祝/SAT, HOL 16:00 - 23:30
 (日曜定休/CLOSED SUN)

YOKOHAMA Beer Gals
 横浜ビア姉

ビール発祥の地、
 横濱のあられ

横濱ビア姉

www.minoya-arare.com
 ㈱美濃屋あられ製造本舗

クダゴザ CRAFT BEER KEG NAGOYA
 名古屋市中東区
 新栄1-10-13
 11:00-13
 Higashi-ku
 Higashi-ku
 Nagoya

平日11:30-14:00, 17:00-23:00
 金曜11:30-14:00, 17:00-25:00
 土日祝11:30-23:00
 TEL 052-971-8211

特選1地ビールの桐田屋
 名古屋市中村区名駅A-16-19
 TEL 052-571-1431
www.rakuten.co.jp/craftbeer

酵母の音がする、生きている。
 これが買収の新しいスタイル。

nidebeer
 Brewed by Baird Brewing Company

4-8-12 Tsurumahi Setagaya-Ku
 Tokyo 154-0016 JAPAN

Tel : 03.3420.1122
 Mail : info@nidebeer.jp
 Url : <http://nidebeer.jp>

good beer
<http://goodbeer.jp>

ガンブリヌス
<http://gambinus.jp/>

GREETINGS:

ON THE OCCASION OF THE 4TH ISSUE

He gave the secret knock. From the other side, he heard several bolts turn. The metal door opened. The person inside nodded and gave him passage.

The members of the guild, once assembled, began unpacking their suitcases. Bottles, one by one, were placed on the roundtable. Compartments in the table opened, and gold-rimmed pint glasses rose to the surface. Servers, sworn to secrecy, trained in the art of pouring, poured.

Each member stood and introduced his or her elixir. "This is a peanut-butter and raspberry I.P.A." "My Durian Chocolate Porter uses only the freshest durian." "An Asparagus Weizen with cumín." "Barbecued Pineapple Lager." "Llama Milk Stout." "Haggis Ale." The introductions continued.

Finally, they all traded glasses, raised them high, and drank together. "Mmm." There was a collective chorus of "Mmm." Each member looked to the other and simply smiled or raised their eyebrows and hummed, "Mmm." Nobody spoke. "Mmm mm?" "Mm." Nobody swallowed. They pushed their chairs in, closed their suitcases, and "mmm"-ing goodbye, departed their separate ways. Outside, out of sight of other members, each erupted like a magnificent geyser, spewing forth the liquid another had brewed with such grand vision. "I must have just had a bad batch." Shaking it off, all went back to their breweries to better perfect their recipes.

People always ask me what the worst beer I ever had was. It smelled like cat piss and didn't taste much better. It was a gimmick beer. I've heard quite a few people complain about these. On the one hand, I'm excited to see brewers in Japan experimenting. Ten years ago, it seemed like German styles were all that was available. But as one respected Japanese craft brewer told me, "If you can't make a solid ale or lager, you probably shouldn't be dabbling in other stuff yet." What do you think?

Thankfully, with the craft beer scene looking to expand rapidly in Japan in 2011, there will be less tolerance in the market for sub-par beers. Consumers will decide. Disciplined brewers will triumph. It's a good time to be alive. And drinking craft in Japan.

男は周囲を気にしながら静かにドアをノックした。すると中から錠はずす音がし、重い金属製のドアがゆっくりと開いた。迎えた男は来訪者を見ると会釈し、中に招き入れた。

その秘密の集会のメンバーたちはそれぞれ持ってきたスーツケースを開けた。スーツケースから取り出された瓶が一本ずつ円卓の上に並べられてゆく。やがて円卓上に何箇所か仕掛けられたコンパートメントから金縁のバイントグラスがせり上がってきた。熟練した給仕係が芸術的なまでに鮮やかな手つきで瓶からグラスに液体を注いでゆく。

メンバーたちは皆立上り、それぞれが持参してきた自慢の液体について説明を始めた。「ピーナッツバター・ラズベリーIPAです」「このドリアンチョコレートポーターは特に新鮮なドリアンのみを使っています」。さらに、クミンの実入リアスバラガス・ヴァイツェン、焼きパイナップル・ラガー、ラマ乳スタウト、ハギス・エール…… 自慢の紹介が続いた。

やがて参加者たちはお互いにグラスを交換し合い、お互いが持参したものを飲みあった。「ウーム……」という声にならない声があちこちから上がり密室に響き始めた。しかし誰も喋らない。液体を口にし、ちょっと驚いたような表情を浮かべながらお互いに顔を見合わせ、「うーん……ん?」「フム……」などと言いつつ合点しながら、誰も口にしない液体を飲み込もうとしない。やがて皆椅子をテーブルの下に入れ、各自スーツケースを閉じて帰りはじめた。相変わらず「ウーム……」と唸りながら。建物の外に出てお互いの顔が見えないところまで来ると彼らは激しく嘔吐した。壮大な構想に基づいてお互いが造ってきた液体を皆激しく嘔吐した。「やれやれ、ヒドいのに当たったものだ!」。やがて気を取り直すと皆それぞれの醸造所に帰り、自ら作ったレシピの内容を再びこねくり回すのだった。

僕のように仕事で色々なビールを飲み歩いていると、今まで飲んだビールで最悪だったのは?と聞かれることがある。どこのビールとは言わないが、最悪だったビールは猫の小便のような臭いがした。味もどいもので、見かけ倒しのイカサマビールだった。実際とんでもないビールに当たったという話はよく聞く。一方、日本でも多くのビールメーカーが試行錯誤を繰り返し、新しい味を生み出そうと日々研究を重ねていることも事実。10年前の日本ではいわゆるドイツタイプのビールがほとんどだったように思うが、今では本当に色々なビールがある。しかし、ある日本の有名な地ビール醸造家は「まともなエールやラガーが造れないのに色々な手を出すべきではない」と僕に話した。読者の皆さんはどうお考えだろうか。

幸いなことに、2011年には日本の地ビール業界が大きく成長する兆しがあり、そのような動きの中でビール愛好家の舌も肥えてくれば標準以下のビールはやがて自然淘汰されていくだろう。そしてしっかりとした知識と技術を持った醸造所が勝ち残っていくだろう。どこに行っても本当に美味しい日本の地ビールが飲めるようになる日が遠からずやってきそうだと。





HERBS & SPICES

by Kido Hiroataka

Beer that uses herbs or spices does not exist in Japan. In Japan, a beer that uses herbs or spices can't label itself as beer, even if it uses 100% malt. It has to be called happôshu ("low-malt beer" or "sparkling liquor"). So according to Japanese law, the bulk of "Belgian beer culture" is "Belgian happôshu culture," and that's just wrong. Belgian beer made the use of herbs and spices in beer celebrated around the world after all! What a travesty.

And so with that, I thought to write about herb and spice for this column. Herbs and spices were used in beers instead of hops before the Czechs began adding hops to beer. It was thought that spices had therapeutic effects, such as warming the body and curing digestive ailments.

Nowadays, there are a lot of unique beers being made that use a variety of herbs and spices. Hoegaarden White and other Belgian-style white ales, for example, used dried orange peels and coriander. The coriander isn't used to give it aroma; rather, it's use as an ingredient developed in regions where there weren't abundant hop harvests and brewers needed something else to provide bitterness.

This may shock some, but there are even beers that use capsicum (chili pepper)! Yokohama Brewery made a spicy beer with habaneros, and in Oregon, Rogue Ale made a beer

using chipotles (smoke-dried jalapeños).

Nutmeg, used with chicken or to mask fish odor, is also frequently incorporated into beer recipes. Careful, though; mix in too much and rumors says that you may be afflicted with spasms or delirium. Numerous breweries release seasonal pumpkin beers in October and November. One ingredient that is an absolute must for pumpkin ales is cinnamon.

Christmas is on the horizon and with it comes Christmas ale. One of the more famous of these has got to be Anchor Brewing's "Anchor Special Ale." Every year since 1975, Anchor has been using a different recipe. "What's this year going to be like?" "Hey, is it me or does this year's have chamomile in it?" "Yeah, and cinnamon, too." It's anyone's guess and that's part of the fun. One more thing to look forward to with this beer is the label. Its Christmas design is different every year, but definitely puts you in the mood for Christmas.

From Halloween to Christmas, this season is all about herb and spice ales! What kinds of spicy ales are you going to encounter this year? Drink away and discover.

ハーブ＆スパイスを使ったビールは日本には存在しない。日本ではハーブやスパイスを使ったビールは、麦芽100%で造ってもビールとは表記出来ず、発泡酒と呼ばなければならないから。だから日本の法律で考えれば、ベルギービール文化の大半はベルギー発泡酒文化という事になってしまう。ベルギービールを世界に広めたのもハーブ＆スパイスの魅力があったからこそ…。悲しいものです。という事で今回はハーブ＆スパイスをテーマにしてみました。ホップが使われる以前のビールには、ハーブやスパイスがホップの代わりで使用されていた。体を温め

たり、消化不良を吹き飛ばすなどの効果が期待されるものもあります。

現在では、多様なハーブやスパイスが使用されたユニークなビールがたくざん造られています。例えば、ヒューガルデンホワイトなどのベルジャンスタイルホワイトエールには、乾燥させたオレンジの皮とコリアンダーが使用されています。この場合のコリアンダーは、香り付けではなく、ホップの収穫量が少ない地域でホップ以外の物から苦味を補う為に使用されます。

驚くことにビールには唐辛子なんてのも使われているんですよ。横浜ビールが激辛のハバナエールを使ったビールを造ったり、アメリカのオレゴンにあるローグエールではチトブレ(爆製唐辛子)を使ったビールが造られました。

肉料理や、魚料理の臭み消すために、使用される「ナツメグ」も、よくビールに使用されます。ですが、あまり大量に摂取すると、座撃(けいれん)や幻覚症状を引き起こす可能性があるらしいですよ。ご注意ください。

10、11月の季節ビールでパンプキンを使っ

たビールが幾つかのブルワリーからリリースされます。パンプキンエールに必ずと言っていいほど使われているのが、シナモンです。もう少ししたら、クリスマスエールが登場してきますね。クリスマスエールと言え、やはりアンカーブルーイングの「アンカースペシャルエール」でしょう!

1975年から毎年違うレシピで造られるこのビール。『今年はどんな感じかな』『うーん今年はカモミールが入っているんじゃないかな』『シナモンも入ってるよ』なんて、みんな、当てっこしながら愉しんでいます。このビールのもう一つの楽しみは、ラベルです。やはり毎年違ったデザインのクリスマスツリーが描かれ、クリスマス気分を一気に盛り上げてくれます。

ハローウィンにクリスマス!これからの季節が、ハーブ＆スパイスエールの本番です!今年は何年かスパイスエールに出会えるか、楽しみですね。



The Beer

Diaries



by Sugiyama Miho

夏が終わって冬になる前の短い期間で楽しめる秋限定ビールがあるのをご存知でしょうか?その中でも有名なものがパンプキンエール。10月の終わりのハロウィンの象徴的なイメージのあるかぼちゃですが、秋がまさに収穫時。そのかぼちゃをそのまま切ったものやローストしたもの、ピューレ状にしたものなど、どんなかたちであれ、かぼちゃを使用してつくられます。かぼちゃだけではなくスパイスにも特徴があります。パンプキン・パイをつくるときに使われるクローブやシナモン、ナツメグがつかわれるなどその材料は様々なようです。特にこれといった定義のないパンプキンエールだからこそ、作り手の個性がでてくるのかもしれない。ハーヴェスト・ムーンでつくられているのは

甘すぎないマイルドな味わいにクローブ、ナツメグ、シナモンなどのスパイスが特徴的なパンプキンエール。なんだかとほっとする後味が印象的です。

秋限定ビールというアメリカのブルワリーでは圧倒的にパンプキンエールが多いようですが、秋といえば「収穫時期」ということで、ハーヴェストエールがでてくるのもこの季節。ニューヨークのサザンティア・ハーヴェストエールはフレッシュなホップをつかったエキストラ・スペシャル・ビター。ドラマチックなホップの香りの後にモルトのフレーバーとホップの苦みのよいバランスが、フィニッシュまで続きます。志賀高原とノルウェーのNøgneØがコラボレーションしたNot So Mild Ale Harvest Brew もフ

レッシュなホップを使用した、ホップの爽やかさとマイルドな口当たりが特徴のハーヴェストエール。秋にゆっくりと飲むのに最適なビールでしょう。

他にも秋を感じさせるビールでは北海道のノースアイランドブルワリーの地元産のりんごをつかったりんごビール、鹿児島島の城山ブルワリーでは津軽スチューベンという糖度の高いぶどうをつかった小麦ビールもあります。

ビールを通して季節を感じることができるビールを飲むのも楽しくなります。お気に入りの季節限定ビールをみつけてまたその季節がくるのを待つことも、楽しみのひとつになるのではないのでしょうか。

Summer ends and in that brief period before the winter cold sets in, there are, as you probably know, all the seasonal beers of autumn well worth tasting. Pumpkin ale is the most famous. Pumpkin is of course most closely associated with Halloween and is harvested in autumn. The fruit can be sliced as is, roasted, made into a puree; it's good to go whatever the shape it takes. But pumpkin isn't all; spice is a characteristic of this season's beer. There are a variety of spices that make for key ingredients, including clove, cinnamon, nutmeg—the same spices used in pumpkin pie. There's not really any hard and fast definition of what constitutes a pumpkin ale and for that very reason perhaps you'll get the distinct flavors of home-cooking.

Harvest Moon's pumpkin ale is mild in flavor, avoiding too much sweetness for a brew also featuring notes of clove, nutmeg and cinnamon. Its finish lingers on the tongue refreshingly.

No conversation of autumn seasonal beer is complete without mention of American breweries, which make quite a few of them. But when it comes to autumn, the "harvest season" floats to mind, making it the season for "harvest ales."

Southern Tier in New York makes an extra special bitter harvest ale with lots of fresh hops. The dramatic hop nose follows with a great balance of full malt flavor and delightful hop bitterness that holds steady until the finish. "Not So Mild Ale Harvest Brew," a collaboration between Shiga Kogen and Nøgne Ø, also uses fresh hops, but with an invigorating bite on the draw. These beers are just great for sipping slowly in autumn.

Other beers that celebrate autumn include North Island's (Hokkaido) apple beer that sources its apples locally and Shirogane's (Kagoshima) wheat beer, which uses rather sugary Tsuruga Steuben grapes.

Experiencing the autumn season through its beer quite simply makes drinking more fun. And when you find an autumn beer that you like, you look forward to the season coming around again—and that adds to the pleasure all over, doesn't it?

KYOTO

The crimson maple leaves of autumn bring visitors in droves to Kyoto, where the architecture of its ancient temples and shrines provides a lovely backdrop to nature's simpler beauty. Classy restaurants fill with the hungry whose second priority in the ancient capital is to splurge on the world-famous local cuisine. Many, no doubt, will pair sake with their food; in unfortunate cases, mass-produced beer of sub-standard taste. Kyoto's burgeoning craft-beer scene may alter such lamentable practices. There are already three breweries in the greater Kyoto area (a fourth likely to open next year) and craft beer is appearing in a growing number of bars, restaurants and liquor retailers. Kyoto even kicked off its first craft beer festival this year. There's plenty of reason for hope—and for making the trip.

Kyoto Machiya Brewery (Matsuya Corporation, Kinshi Masamune Group) is the only brewery actually located within the city. Situated inside the Horino Memorial Museum in an unassuming neighborhood with small businesses, it's easy to walk right past. Part of the building is a restored kura (old folk warehouse) and the tiny museum, if you can call it that, celebrates "everyday life in traditional Kyoto." The brewery is actually better known for its Kinshi Masamune sake, but brewer Miyoshi Chizuko brings three decent craft beers to the table: a kelsch, an alt and a dry stout. All benefit from the really good water pumped from a well on the premises. Relax at one of the tables inside and pair your beer with some of their delicious seasonal seafood.

A short train ride south will take you to Fushimi, where the Kizakura Brewery is located in a lovely, historic neighborhood. Like others of its ilk, Kizakura is much better known as a sake brewery. Even to those familiar with Kizakura's beer, it's somewhat of a curiosity. Their White Nile, Blue Nile and Ruby Nile beer use different kinds of wheat. The wheat from the White and the Blue is an ancient Egyptian strain, and the high-alcohol (7%) Ruby uses a strain that disappeared in the 1920s. How, you must ask, did they revive these strains of wheat? By working with genetic biology teams from Waseda and Kyoto Universities. The website provides an explanatory pdf in Japanese. Whether this homage to one of the world's oldest beer cultures (hieroglyphics reveal pyramid builders received salaries of beer) succeeds as a beer depends on the drinker—many say it is an acquired taste. If you're not feeling adventurous, stick to the alt or kelsch. When we visited, they had just tapped a shiso beer that was sweet and refreshing, so you may find some decent seasonals at their lovely pub restaurant (call for reservations).

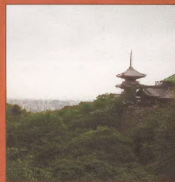
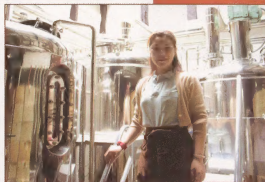
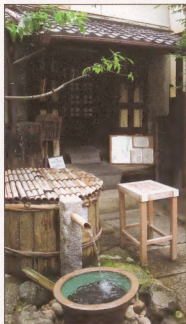
Shusan Kaido, located way out in the Western hills

カエデの葉が鮮やかに紅葉する頃の京都は特に大勢の観光客で賑わう。歴史ある寺社の建築美と自然が織りなす紅葉の美しさが重なり、素晴らしい景色を作る季節。観光地巡りが終わったら世界的に名高い京料理を堪能しようというグルメたちを高級料亭が迎える。しかし折角の京料理も大手メーカーが作る大量生産のビールなどと組み合わせるにはもったいない。京都では美味しい日本酒を飲みながら料理を楽しむに限る。ところが近年、京都周辺で美味しい地ビールがどんどん出てきており、京料理とビールの組み合わせもオツなもの、ということになっていく気配もある。すでに3つのビール醸造所が稼働中で(4つ目も来年開業見込み)、バー、料亭、酒屋などで地元産のビールを頻繁に見掛けるようになってきた。京都は今年、初の地ビールフェスティバルも開催した。今後京都の地ビールは確実に盛り上がりつつあるので、その様子をご紹介します。

キンシマ正宗株式会社が経営する「京都町家麦酒」は京都市の中心部にある。造り酒屋としての創業した場所に残っていた建物を博物館として開設した「堀野記念館」の中に醸造所があるが、小ぢんまりとした建物なので気を付けていないと通り過ぎてしまひそう。堀野記念館は元々古い蔵で、現在は小さいながらも造り酒屋の歴史と町家の生活文化を伝える博物館となっている。清酒キンシマ正宗で有名な同社だが、ビアマイスター三好ちづ子の手により、ケルシュ、アルト、ドライスタウトの3種類のビールが造られている。堀野記念館中庭の井戸から汲み上げられる上質の水を使って美味しいビールが造られる。ビールのテイスティングコーナーでその素晴らしい味を旬の魚介類と共に楽しもう。

電車に乗ってしばらく南に行くくと伏見に着く。歴史を感じる町並みの一角に黄桜の醸造所はある。ここも清酒のメーカーとして有名だが、清酒の他にちょっと変わったビールを造っている。「ホワイトナイル」「ブルーナイル」「ルビーナイル」はそれぞれ異なった小麦を使って造られており、ホワイトとブルーは古代エジプトで栽培されていた種類の小麦を、高アルコール(7%)のルビーは1920年代まで栽培されその後忘れられていた種類の小麦を使っている。どうやってこのような古い種類の小麦を現代に甦らせることが出来たのだろうか。実はこれらの小麦は早稲田大学エジプト考古学研究チームと京都大学植物遺伝学研究チームの協力により現代に復活したものの。ウェブサイトにpdf形式で興味深い経緯が説明されているので読んでみて欲しい。世界最古のビール文化(エジプトのピラミッド建設現場で働いていた労働者たちが報酬としてビールを供給されていたことが象形文字の解読で判明している)に対するオマージュの発想に基づいて造られたこれらのユニークなビールの今後は、我々地ビール愛好家に掛かっているともいえる。古代エジプトに想いを馳せながら、飲むほどにハマっていく独特の風味を楽しもう。またこれらユニークなビール以外にも同社はアルトとケルシュも造っている。彼らが訪ねた時はちょうど季節限定の「しそビール」が出来上がったところだったので飲ませてもらったが、甘酸っぱい味で美味しかった。黄桜直営のバブレストランに行けばタイミング次第で美味しい季節限定ビールに出会えるかもしれない。

「周山街道ビール」を造っている羽田酒造は京都北山の町周山にある。深みのあるコクが素晴らしい、バランスのとれた「周山街道アンバーエール」は近年関西を中心に各地の地ビールバーでよく見掛けるように



above left: Kizakura's Miyabe Yoshio; above right, Shusan Kaido's Hayashi Shingo; far left, Kyoto Machiya's good water; center, Miyoshi Chizuko of Kyoto Machiya; right, Kiyomizudera is gorgeous in the fall; bottom, Kyoto's lovely backstreets.

なった。ビール造りを一人で行っている林晋吾はアンバーエールの他、ケルシュとヴァイツェンを造る。彼のお気に入りでもあるヴァイツェンは力強いアロマと程良くフルーティな味わいの特徴。醸造所の2階にはカジュアルな雰囲気のレストラン「ビアハウス」があり、美しい山並みを眺めながら新鮮なビールが楽しめる。しかし京都の中心部からかなり離れた田舎に位置しているので熱心なビールファンは別として、気軽に行ける場所ではないかもしれない。京都からバスに乗ると曲がりくねった道を、山をいくつか越えて行かねばならない。紅葉が美しい季節には景色を眺めながらのんびり行くのもいいだろうが、現地でビールをたらふく飲んで、帰りのバスに揺られての道中はちょっとお腹が重く感じた。ちょっと昼寝でもして夜に備えることにしよう。

地ビールをめぐる京都の旅はTadg's(タイグ)に行かずしては終われない。20を超える樽生、各種料理が得意で心地良い雰囲気の中で味わえる(本誌ウェブサイトに同店の特集記事を掲載)。帰りの新幹線用に、あるいは宿泊先のホテルでの部屋飲み用のビールの調達に「山岡酒店」に立ち寄ってみよう。地元で採れた新鮮野菜や各種乾物に加え、約100種類に及ぶ地ビールの品揃えが圧巻だ。今年は京都で初めての本格的な地ビールイベント「地ビール祭京都」も開催された。来年は今年以上に盛大なイベントになることを期待して、乾杯!

of Kyoto, has made great strides recently. Their amber ale with excellent body and balance is appearing with greater frequency at craft beer bars in Kansai and beyond. Lone brewer Hayashi Shingo also makes a kolsch and a weizen—his personal pet—with bold aroma and pronounced, fruity taste that doesn't veer too much into an overwhelming banana burst. The brewery hosts a small, casual restaurant on the second floor but a trip out to the rural valley would only be recommended for hard-core beer fans. The bus from Kyoto winds forever through the forested hills—they might be lovely in the fall, but all that beer in your stomach on the way back can get heavy. Take a nap. Get ready for evening.

No stop in Kyoto is complete for the craft beer drinker not during dinner at Tadg's, the "home of craft beer in Kyoto." Besides 20+ taps of the fine stuff, they serve great Irish and European food and possess a lively, friendly atmosphere (see our website for full review). For the long train trip home (or some extra stock at your lodgings), drop into Yamaoka, an old-school neighborhood vegetable and dry-goods store with an ample liquor selection that includes around 100 varieties of bottled craft beer. They also organized the Kyoto craft beer festival and we look forward to an even bigger one next year! Cheers.



above: Konishi at the Belgian Beer Weekend Tokyo

KONISHI BREWING: A FAMILY ART

The 3-day Belgian Beer Weekend Tokyo festival brought some 15,000 people to Roppongi, among them many of Japan's craft-beer brewers and bar operators, there to taste the finest new Belgian imports. Most would consider the event a huge success, but for Konishi Shintarô, this was just another working weekend.

Konishi's family has been brewing—albeit primarily sake—for 460 years. When I ask him about the weight of that tradition, he smiles, “I feel great responsibility but this is just a natural part of my job. I want to get more people to appreciate beer.” That doesn't simply mean Belgian beer, but craft beer as a whole. His company brews several varieties of Belgian-inspired beer under the Shirayuki (white snow) name for their line of sake. Although his company is a major importer of Belgian beer, he reiterates what Duvel president Michel Moortgat said in our interview with him: appreciation of Belgian beer will help cultivate appreciation for Japanese craft beer. “If you look at the big picture, I don't know that craft will ever be mainstream, but it will occupy a big niche and I think it will continue to gain popularity. American craft beer now occupies a big place in the U.S., so I think the same could happen here with Japanese craft.”

Konishi works very closely with Moortgat. They have a long-term relationship and exchange frequent e-mails. But Moortgat made clear, “In Japan, he is the boss. He does everything.” Konishi adds, “Portfolio is very important to us. Belgian beer has many varieties and we have to think very carefully about taste. I think they (Duvel) are very conscious of taste. Our thinking is very close.” Taste doesn't just end with the beer, however; at their brewery restaurant, Chôjūgura, in Hyogo, the pairing of fine food and spirits, both sake and beer, is the heart of the experience.

For his advancement of the appreciation of Belgian beer, Konishi was honored as “Knight in the Order of Leopold” in 1996, and in 1999 as an Honorary Knight by the Knighthood of the Brewers' Mash Staff. Yes, Konishi is a beer knight. But for his long commitment to laying a foundation for the appreciation of premium-style beer, whether Belgian or Japanese craft, he is a beer daimyo in Japan.

東京六本木ヒルズで3日間にわたって開催された「ベルギービール・ウィークエンド東京」には延べ1万5千人が来場した。全国の地ビールメーカー関係者や飲食店経営者らも多数来場し、新商品の味をチェックしたりしていた。イベントは大盛況のうちに終わったが、日々ベルギービールの販促に忙しい小西新太郎にとってはいつもとあまり変わらないう週末〜ウィークエンドだったようだ。

小西酒造は2010年で創業460周年を迎えた。歴史の重みについて尋ねると小西は「大きな責任を感じますが、仕事をするうえで特に毎日意識しているわけではありません。もっと多くの人にビールの魅力について知ってもらいたいという思いで仕事をしています」とにこやかに答えてくれた。小西が言うビールとはもちろんベルギービールに限らず、手造りで丁寧に造られた地ビール全般を指している。小西酒造は同社の核となる清酒「白雪」の名前を付けた「白雪ビール」のシリーズを出している。同社はベルギービールの輸入にも力を入れているが、ベルギービールについて小西はデュベル社のミシェル・モルトガット社長が本誌のインタビューで語っていた事と同じ考えを持っている。それは、ベルギービールの魅力が広く日本に紹介されることで日本の地ビールに対する関心も高まる、ということ。「大局的にみれば今後も地ビールがビール全体の主流になることは無いかもしれませんが、ニッチな市場とはいっても今後ますますファンを増やし、確実に成長していく市場だと思います。アメリカでは地ビールがとても大きな市場になっていますが、日本でも同じことが起こる可能性があると思います」。

小西はモルトガットと仕事上の付き合いが深く、メールのやり取りも頻繁に行っているという。モルトガットは「日本では小西がベルギービールの立役者。彼がすべて仕切っている」と言っていたが、小西は「どんなビールを輸入するかということとは我が社にとってとても重要なことです。ベルギービールには色々な種類がありますがそれぞれが持つ風味について我々は慎重に吟味をしなければなりません。デュベル社はビールの風味についてとてもシビアな考え方を持っており、我が社の考え方とよく似たところがあります」と説明してくれ

below: with Aoki, of Popeye



た。しかし風味がビールの価値の全てというわけではなく、料理との相性も重要だ。兵庫県伊丹市にある小西酒造の直営ブルワリーレストラン「長寿蔵」ではどんな料理にどんな風味の日本酒やビールを組み合わせるかということにとっても気を使っている。

ベルギービールを日本に広めた功績が本国ベルギーでも認められ、1996年にベルギー大國より「王冠勲章オフィシエ章」を、1999年にはベルギー醸造組合より「ベルギービールの騎士」(日本人として初)を授与された。小西は確かにビールの騎士である。しかし長年にわたるベルギービールの魅力を日本に紹介し続けると同時に日本の良質な地ビールに対する評価の基礎をも築き上げてきた彼の大きな功績は、日本風にいえば騎士というより「麦酒奉行」と呼ばれるに相応しい。



HAKKAISAN

BREWING IN THE SNOWY QUIET

Sake breweries with an established reputation for quality and consistency can generally make a good beer. They understand the care that has to go into ingredient selection, sanitation and the actual brewing process. They understand the appeal of alcohol, too.

When the laws changed in the late 90s to allow for smaller scale beer brewing, many of the first companies to apply for licenses were traditional sake breweries. They were no strangers to the challenges of the alcohol industry and obviously saw great business opportunity. They may have also viewed craft beer as a kindred brewing art.

The sense you get at Hakkaisan is that this is also a spiritual mission, where the rewards of creating a quality beer are deep satisfaction and a sense of purpose. Already well known for their sake, Hakkaisan produces an alt, a pilsner and, our favorite, a weizen with excellent body and aroma. Between October and March, when Niigata turns really cold, they switch out the alt for a porter with lovely roast-malt notes.

As with their sake, Hakkaisan thinks carefully about how their beer will pair with food. Says assistant brewer Hosokawa Masahiro, "A few of us want to make a barley wine or imperial stout, but everywhere around here people cherish rice. Such a strong flavor profile will interfere with the local appreciation of rice." Hosokawa studied architecture in school, but loved beer. When he graduated there was no craft beer scene, hence no employment opportunity in the industry. But shortly after he started to work as a salary man, the brewing laws changed and he decided to enter Nōdai (Tokyo Agricultural School), one of the few places to offer courses in brewing. Kakumoto Takuma, the head brewer, actually joined Hakkaisan aspiring to work with the sake team, but was assigned to beer. He traveled Germany and Belgium to research (yes, drink) the representative styles there, and through time and discipline, has gotten his recipes and brew-

歴史ある一流の酒造メーカーならビールを造っても良質のものでできると一般的には考えられる。原料の選別、衛生管理、実際の醸造工程についても日本酒とビールは共通点が多いからである。彼らはアルコールの魅力も知り尽くしている。

1990年代に酒税法が改正されビールの製造のライセンスを取るための最低製造量のハードルが下げられたことにより、多くの酒造メーカーがビール製造のライセンス取得に動いた。彼らは元々アルコール飲料業界には精通していたわけで条件的に有利だったし、ビールも日本酒も醸造酒ということでは共通、という意味でも酒造メーカーはビール造りに参入しやすかった。

八海醸造もこの規制緩和の波に乗った酒造メーカーの一つである。質の良いビールを造ることに深い喜びと目的意識を感じている同社は崇高な理念を持ってビール造りを行なっている。清酒「八海山」でよく知られている同社であるが、現在はアルト、ピルスナー、そして素晴らしいコクと香りが自慢のヴァイツェンの製造も行なっている。八海山がある新潟が寒い季節を迎える10月から3月に掛けてはアルトに代えて、ロース



Hosokawa Masahiro, scrubbing down

トされた麦芽が香るポーターが造られる。

日本酒の場合と同様、同社はビール造りにあたって料理との相性をよく考えている。醸造スタッフの細川正弘は「バーレーワインやインペリアルスタウトを造りたい気持ちはあるのですが、あまりクセの強いビールはお米を中心としたこのあたりの食文化に合わないのです」と説明してくれた。学校では建築を学んでいた彼はビールが大好きだった。卒業当時、周囲に地ビールの醸造所は無かったので仕方なく普通のサラリーマンになったが、その後間もなく酒税法が改正されて地ビール業界が注目されたことから、醸造を学べる教育学科がある東京農大に入学する決意をしたという。醸造主任を務める角本琢磨は八海醸造に入社して清酒の醸造に携わっていたがその後ビール部門に移った。本場のビールを知るためにドイツ、ベルギーを旅行したり、その後も時間を掛けてビール醸造を学び、知識と技術を習得した。有能なスタッフ、素晴らしい設



ing process right—he does get some help from a good team and solid equipment.

Hakkaisan's brewery is attached to Izumi Village, an event facility (weddings, etc) with gorgeous wooden architecture and a decent restaurant serving hearty, Italianesque food and of course fresh Hakkaisan brew. Izumi Village's surroundings are serenely quiet in the winter and by most standards off the beaten track. Taxis from the local Muikamachi Station take about 20 minutes (~2500 yen).

The larger Hakkaisan mountain area does offer other attractions, including a worthwhile ski resort accessible by taxi from Urasa, the nearest bullet train station. The crowds all get off at an earlier stop on the line, Echigo Yuzawa, where Naeba has admittedly superior slopes. Higher elevations also guarantee better snow later into winter. But the Hakkaisan ski resort is still fun and at least has some decent backcountry for the more adventurous boarder or skier, especially above the highest lift, if you have some snowshoes. Best of all, the restaurant on the slopes serves Hakkaisan beer. Grab a pitcher if you're with friends. Nothing like a buzz and some laid-back boarding after lunch.

(Lodging is very limited in Hakkaisan. You're probably much better off traveling back to the Echigo-Yuzawa Station area.)

備にも恵まれ、いい環境の中で角本は仕事が出来ているという。

ビール工場様がある八海山泉ヴィレッジには婚礼などに使われる美しい木造のイベントホールや、窯焼きピッツアが自慢のイタリアンレストランなどがあり、ここでももちろん造りたてのビールが味わえる。泉ヴィレッジは人里から離れた田舎に立地し、特に冬場は閑静なところである。六日町駅からタクシーで20分(2500円程度)。

登山やスキーの対象としての八海山周辺には魅力的なスポットが多い。八海山スキー場へは上越新幹線・浦佐駅からタクシーで。スキーヤー達の多くは浦佐駅の手前の越後湯沢駅で下車していく。国内有数のスキー場である苗場スキー場があるからだ。苗場は標高が高いので確かに雪質もいい。しかし八海山スキー場のほうがワイルドな趣に溢れていて上級・中級のボーダー、スキーヤーに人気が高い。また、何といっても斜面の途中にあるレストランで八海山ビールが飲めるのがいい。何人かで行くならピッチャーで頼もう。ランチを終えてほろ酔い気分でのんびり楽しむボーディングは最高だ。(八海山周辺の宿泊施設は限られているので、越後湯沢駅周辺で宿を取ることを勧める)

Good Beer Club ビール好きな人のための
コミュニティ団体

A COMMUNITY GROUP
FOR BEER LOVERS

WWW.GOODBEERCLUB.ORG BREW@GOODBEERCLUB.ORG

THE JAPAN BEER TIMES THANKS
THE GBC FOR ITS SUPPORT!

CHARCOAL GRILL & BAR GREEN

**SO GREEN
SO GOOD**

an eco-conscious restaurant in Yokohama



231-0868 NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL: 045-662-5993





平日/Weekdays: 17:00-26:00
週末/Weekends: 16:00-26:00
定休日: 火曜日/Closed Tuesdays

**3 CRAFT
BEERS
NOW ON
TAP!**

BREWERY INFO

The list of Japanese breweries that appears on the following four pages is by no means complete. There are over 200 microbreweries in Japan. But as we stated in our first issue, not all of these breweries are necessarily devoted to producing high-quality craft beer. This list has been compiled by a panel of craft beer tasters and is subject to change.

If you believe a brewery should be included on this list, please submit their name for consideration. If you are a craft-beer brewer or brewery not on this list, please contact us as well. If you are interested in improving the quality of your product, we can possibly put you in touch with expert tasters and highly lauded craft brewers who may be willing to provide training and advice. The craft beer industry is about quality and support, not just profit.

-  Some English support
  Non-smoking areas
 Bar/restaurant at brewery
  Brewery tours possible

北海道 HOKKAIDO

オホーツクビール Okhotsk Beer

オホーツクビール(株)

〒090-0037 北見市山下町2丁目2-2

Kitami-shi, Yamashita-cho 2-2-2

TEL: 0157-23-6300 FAX: 0157-23-1121

<http://www.beers.co.jp/>

大雪地ビール Daisetsu Ji-beer

大雪地ビール(株)

〒070-0030 旭川市宮下通11-1604番地の1

Asahi-shi, Miyashita-dori 11-1604-1

TEL: 0166-25-0400 FAX: 0166-25-0401

<http://www.ji-beer.com/>

ノースアイランド North Island

(有)カナディアンブルワリー

〒065-0026 札幌市東区北26条東1-3-8

Sapporo-shi, Higashi-ku, Kita 26 Jōhigashi

1-3-8

TEL: 011-752-2550 FAX: 011-752-2557

<http://www.2002cb.co.jp/>

開拓使麦酒 Kaitakushi Beer

(株)札幌開拓使麦酒醸造所

〒060-0032 札幌市中央区北2条東4丁目

Sapporo-shi, Chuo-ku, Kita 2, Jōhigashi 4

TEL: 011-252-8231

011-200-8195

http://www.sapporo-factory.co.jp/beer_museum/

小樽ビール Otaru Beer

(株)アレア小樽ビール醸造所

〒047-0261 小樽市銭函3-263-19

Otaru-shi, Zenbako 3-263-19

TEL: 0134-61-2277 FAX: 0134-61-2278

<http://www.otarubeer.com/>

鬼伝説地ビール Onidensetsu Ji-beer

(株)わかざいも本舗

〒059-0463 登別市申登別町96-6

Noboribetsu-shi, Noboribetsu-cho 96-6

TEL: 0143-80-2110 FAX: 0143-80-2111

<http://www.wakasaimo.com/>

大沼ビール Onuma Beer

(株)プロイハウス大沼

〒041-1354 亀田郡七飯町大沼町208

Kameda-gun, Nanae-machi, Ohnuma-cho

208

TEL: 0138-67-1611 FAX: 0138-67-1678

<http://www.onumabeer.co.jp/>

岩手県 IWATE-KEN

ペアレ恩 Baeren

(株)ペアレ恩醸造所

〒020-0061 盛岡市北山1-3-31

Morioka-shi, Kitayama 1-3-31

TEL: 019-606-0766 FAX: 019-626-0201

<http://baeren.jp>

銀河高原ビール Ginga Kogen Beer

東日本沢内総合開発(株)銀河高原ビール

〒029-5703 和賀郡西和賀町沢内沢沢3-647-1

Waga-gun, Nishiwaga-cho, Sawauchi

Kaizawa 3-647-1

TEL: 0197-85-5321 FAX: 0197-85-5323

<http://www.gingakogenbeer.com/>

いわて蔵ビール Iwatekura Beer

世端の一酒造(株)

〒021-0885 一関市田村町5-42

Ichinoseki-shi, Tamura-cho 5-42

TEL: 0191-21-1144 FAX: 0191-21-1143

<http://www.sekinoichi.co.jp/>

宮城県 MIYAGI-KEN

仙南クラフトビール Sennan Craft Beer

(株)加工連 仙南シンケンファクトリー

〒981-1505 角田市角田字宇流197-4

Kakuta-shi, Kakuta Aza Nagare 197-4

TEL: 0224-61-1150 FAX: 0224-61-1159

日本の地ビールメーカーのリストを4ページに亘って掲載していますが、もちろんこれはすべての地ビールメーカーを網羅したものではありません。日本には200を超える地ビールメーカーがあり、第一号の巻頭でも述べたとおり、残念ながらこれらの地ビールすべてが高品質の手造りビールというわけではない、というのが実態です。本誌掲載のリストは手造りビールの専門家の皆さんの編集によるものであり、内容は変更されることがあります。

ここが載っていないのはおかしい、というメーカーをご存知ならそのメーカー名を明記の上、お知らせください。もしあなたが自ら地ビールを手造りして、このリストに未掲載ならばお知らせください。また、あなたが造っておられる地ビールの品質を上げたいとお考えでしたらご一報ください。専門家に紹介の上、技術指導等を受けられるようサポートいたします。本物の地ビールに携わる人たちは利益の追求ではなく、品質の向上とそのためのサポートを目指していると考えています。

秋田県 AKITA-KEN

あくらビール Aqula Beer

株式会社あくら

〒010-0921 秋田市大町1-2-40

Akita-shi, Ohmachi 1-2-40

TEL: 018-862-1841 FAX: 018-862-1982

www.aqula.co.jp

田沢湖ビール Tazawako Beer

(株)わらび座 〒014-1192

仙北市田沢湖幸田字早稲田430

Senboku-shi, Tazawako Karata Aza Waseda

430

TEL: 0187-44-3988 FAX: 0187-44-3983

<http://www.warabi.or.jp/beer/>

福島県 FUKUSHIMA-KEN

みちのく福島路ビール Michinoku Fukushima

Ji-beer

(有)福島路ビール 〒960-2156

福島市荒井字横塚3-182

Fukushima-shi, Arai Aza Yokozuka 3-182

TEL: 024-593-5859 FAX: 024-593-6139

<http://www.f-beer.com/>

茨城県 IBARAKI-KEN

常陸野ネストビール Hitachino Nest Beer

木内酒造(資)

〒311-0133 那珂市鴻巣1257

Naka-shi, Kounosu 1257

TEL: 029-298-0105 FAX: 029-295-4580

<http://www.kodawari.cc/>

牛久ブルワリー Ushiku Brewery (Chateau

Kamiya)

合同酒類(株)

〒300-1234 牛久市中央3-20-4

Ushiku-shi, Chuo 3-20-4

TEL: 029-871-1172 FAX: 029-871-1172

<http://www.ch-kamiya.jp/>

栃木県 TOCHIGI-KEN

那須高原ビール Nasu Kogen Beer
那須高原ビール(株)
〒325-0001 那須郡那須町大字高久甲3986
Nasu-gun, Nasu-cho, Oaza Takahisako 3986
TEL: 0287-62-8958 FAX: 0287-62-8968
<http://www.nasukohgenbeer.co.jp/>

プレストンエール Preston Ale
(株)ホンダ産業プレストンエールブルワリー
事業部
〒329-0611 河内郡上三川町大字磯岡中環
421 ジョイフル本田2F
Kawachi-gun Kaminokawa-cho Oaza Naka-
hara 421 Joyful Honda 2F
TEL: 0285-55-2259 FAX: 0285-55-2265

群馬県 GUNMA-KEN

オゼノユキドケ Ozenoyukidoke
龍神酒造(株)
〒374-0065 館林市西本町7-13
Tatebayashi-shi, Nishihon-cho 7-13
TEL: 0276-72-3711 FAX: 0276-72-3968
<http://www.ryujin.jp/>

埼玉県 SAITAMA-KEN

こぶし花ビール Kobushi-hana Beer
(株)羽生の里 〒348-0011
羽生市三田ヶ谷1725
Hanyu-shi, Mitagaya 1725
TEL: 048-565-5267 FAX: 048-565-3318
<http://www.hana-beer.com/>

麦雑穀工房マイクロブルワリー Mugizakkoku
Kobo Microbrewery
麦雑穀工房マイクロブルワリー
〒355-0328 小川町大塚1151-1
Ogawa-cho, Otsuka 1151-1
TEL: 0493-72-5673 FAX: 0493-72-5673
<http://www.craft-beer.net/>

COEDO (コエド)
(株)協同商事コエドブルワリー
〒354-0045 入間郡三芳町上富385-10
Irima-gun, Miyoshi-cho Kamitome 385-10
TEL: 049-259-7735 FAX: 049-259-9955
<http://www.coedobrewery.com/>

千葉県 CHIBA-KEN

ロコビア Loco Beer
(株)下野酒店 ロコビア
〒285-0854 佐倉市上座1193
Sakura-shi, Kamiza 1193
TEL: 043-487-6914 FAX: 043-463-0496
<http://www.shimor.com/>

ハーヴェスト・ムーン Harvest Moon
(株)イクスピアリ
〒279-8529 浦安市舞浜1-4
Urayasu-shi, Maihama 1-4
TEL: 047-305-5652 FAX: 047-305-5652
<http://www.ikspiar.co.jp/harvestmoon/>

東京都 TOKYO

隅田川ブルーイング Sumidagawa Brewing
(株)隅田川ブルーイング
〒130-8602 墨田区吾妻橋1-23-36 アネックス
ビル2・3F
Sumida-ku, Azunabashi 1-23-36 Annex Bldg
2-3F
TEL: 03-5608-5086 FAX: 03-5608-7118
<http://www.sumidagawa.jp/>

Tennoz Ale (T.Y. Harbor Brewery)
寺田倉庫(株) ティー・ワイ・ハーバー
ブルワリー
〒140-0002 品川区東品川112-1-3
Shinagawa-ku, Higashi-shinagawa 2-1-3
TEL: 03-5479-4555 FAX: 03-5479-1696
<http://www.tyharborbrewing.co.jp/>

NIDE BEER
(株)ニード
〒154-0016 世田谷区弦巻4-8-12 キャピタル
フラット弦巻1F
Setagawa-ku, Tsurumaki 4-8-12 Capital Flat
Tsurumaki 1F
TEL: 03-3420-1122 FAX: 03-3420-1144
<http://goodbeer.jp/>

多摩の恵 Tama no Megumi
石川酒造(株)
〒197-8623 福生市熊川1番地
Fussa-shi, Kumagawa 1
TEL: 042-553-0100 FAX: 042-553-2017
<http://www.tamajiman.com/>

神奈川県 KANAGAWA-KEN

横浜ビール Yokohama Beer
横浜ビール(株)
〒231-0013 横浜市中区住吉町6-68-1
Yokohama-shi, Naka-ku, Sumiyoshi 6-68-1
TEL: 045-640-0271 FAX: 045-640-0277
<http://www.yokohamabeer.com/>

湘南ビール Shonan Beer
熊澤酒造(株)
〒253-0082 茅ヶ崎市香川17-10-7
Chigasaki-shi, Kagawa 7-10-7
TEL: 0467-52-6118 FAX: 0467-52-6119
<http://www.kumazawa.jp/>

鎌倉ビール Kamakura Beer
鎌倉ビール醸造株式会社

〒248-0007 鎌倉市大町5-9-29
Kamakura-shi, Omachi 5-9-29
TEL: 046-723-5533 FAX: 046-760-4933
www.kamakura-beer.co.jp

サンクトガレン Sankt Gallen Brewery
サンクトガレン(有)
〒243-0807 厚木市金田1 1 3 7 ー 1
Atsugi-shi, Kaneda 1137-1
TEL: 046-224-2317 FAX: 046-244-5757
<http://www.sanktgallenbrewery.com/>

丹沢のしずく Tanzawa no Shizuku
厚木ビール(株)
〒243-0004 厚木市水引12-12-36
Atsugi-shi, Mizuhiki 2-12-36
TEL: 046-223-1515 FAX: 046-223-1516
<http://www.atsugi.to/beer/>

さがみビール Sagami Beer
黄金井酒造(株)
〒243-0121 厚木市七沢769
Atsugi-shi, Nanasawa 769
TEL: 046-248-0124 FAX: 046-247-8089
<http://www.koganeishuzou.com/>

箱根ビール Hakone Beer
(株)小田原鈴廣 箱根ビール醸造所
〒250-0032 小田原市風祭245
Odawara-shi, Kazamatsuri 245
TEL: 0465-23-7373 FAX: 0465-24-4711
<http://hakone-beer.com/>

山梨県 YAMANASHI-KEN

富士桜高原麦酒 Fujizakura Kogen Mugishu
富士観光開発(株)
〒401-0301 南都留郡富士河口湖町船津
6663-1
Minami Tsuru-gun, Fujikawaguchiko-cho,
Funatsu 6663-1
TEL: 0555-83-2236 FAX: 0555-20-3866
<http://www.fuji-net.co.jp/beer/>

新潟県 NIIGATA-KEN

胎内高原ビール Tannai Kogen Beer
胎内市営 胎内高原ビール園
〒959-2823 胎内市熱田坂670-1
Tainai-shi, Atsutazaka 670-1
TEL: 0254-48-2020 FAX: 0254-48-2021
<http://www.tainai.info/>

スワンレイクビール Swanlake Beer
(株)天朝閣 瓢湖屋敷の杜ブルワリー
〒959-1944 阿賀野市金屋345-1
Agano-shi, Kanaya 345-1
TEL: 0250-63-2000 FAX: 0250-63-1800
<http://www.swanlake.co.jp/>

エチゴビール Echigo Beer

エチゴビール(株)

〒953-0016 新潟市西蒲区松山2番地
Niigata-shi, Nishikan-ku, Matsuyama 2
Banchi

TEL: 0256-76-2866 FAX: 0256-72-7441
http://www.echigo-beer.jp/

日本海夕陽輝ブルワリー Nihonkai Yuh
Misaki

(株)三景 日本海夕陽輝ブルワリー

〒940-2501 長岡市寺泊積107-225
Nagaoka-shi, Teradomarinsumi 107-225
TEL: 0258-75-4966 FAX: 0258-75-4277
http://www.yuhbeer.com/

八海山泉ビール Hakkaisan Izumi Beer
(株)八海山

〒949-7114 南魚沼市564-1
Minamionuma-shi, Izumi 564-1
TEL: 025-775-3939 FAX: 025-775-3739
http://www.hakkaisan.co.jp/



妙高高原ビール Myoko Kogen Beer
(株)荒井アンドアソシエイツ(株)

〒949-2112 妙高市池の平温泉
Myoko-shi, Ike no Taira Onsen
TEL: 0255-86-2600 FAX: 0255-86-5458
http://alpen-blick.com

富山県 TOYAMA-KEN

オオヤブラスリー Ohya Brasserie

(株)オオヤブラスリー

〒930-0093 富山市内幸町8-7 丸美ビル1F
Toyama-shi, Uchisaiwai-cho 8-7, Marubi
Bldg 1F
TEL: 076-442-7787 FAX: 076-442-7787
http://www.oh-beer.com/

城端麦酒 Johana Beer

城端麦酒(有)

〒939-1805 南砺市細野340
Nanto-shi, Hosono 340
TEL: 0763-62-2283 FAX: 0763-62-3737
http://www.jo-beer.com/

石川県 ISHIKAWA-KEN

奥能登ビール 日本海倶楽部 Okunoto Beer
Nishikan Club

社会福祉法人 佛子園 Heart & Beer 日本海倶
楽部
〒927-0605 鳳珠郡能登町宇立壁92番地
Odori-gun, Noto-cho, Azatatekabe 92 Banchi
TEL: 0768-72-8181 FAX: 0768-72-8282
http://www.nihonkai-club.com/

福井県 FUKUI-KEN

越前福井ビールDIOS Echizen Fukui Beer
Dios

(株)越の磯 福井ビール工房

〒910-0016 福井市大宮5-8-25
Fukui-shi, omiya 5-8-25
TEL: 0776-22-7711 FAX: 0776-24-0237
http://www.j-brewery.com/

長野県 NAGANO-KEN

信濃ビール Shinano Beer

(株)番龍 信濃ブルワリー

〒389-1303 上水内郡信濃町大字野尻字上山
桑2121-2
Kamininouchi-gun, Shinano-cho, Oaza Nojiri
Aza Kamiyamakkuwa 2121-2
TEL: 026-255-6633 FAX: 026-255-5876
http://www.valley.ne.jp/~beer470/

志賀高原ビール Shiga Kogen Beer

(株)玉村本店

〒381-0401 下高井郡山ノ内町平穏1163
Shimotakai-gun, Yamanouchi-machi, Hirao
1163
TEL: 0269-33-2155 FAX: 0269-33-3136
http://www.tamamura-honten.co.jp/



オラホビール OHILAIHO BEER

(株)信州東御市振興公社

〒389-0505 東御市和3875-2
Tomi-shi, Kano 3875-2
TEL: 0268-64-0006 FAX: 0268-64-0111
http://www.yurarikan.com/



ヤッホー・ブルーイング Yo-Ho Brewing (Yona
Yona)

(株)ヤッホー・ブルーイング
〒385-0009 佐久市小田井1119-1
Saku-shi, Otai 1119-1
TEL: 0267-66-1211 FAX: 0267-66-1210
http://www.yohobrewing.com/

南信州ビール Minami-shinshu Beer

南信州ビール(株)駒ヶ岳醸造所

〒399-4301 上伊那郡宮田村4752-31
Kaminagun, Miyatamura 4752-31
TEL: 0265-85-5777 FAX: 0265-85-5630
http://www.ms-beer.co.jp/

木曽路ビール Kiso Ji-beer

木曽路ビール(株)

〒399-5302 木曽郡南木曽町吾妻2278
Kisogun, Minamikiso-cho, Asuma 2278
TEL: 0264-58-1211 FAX: 0264-58-1211
http://hotelkisoji.jp



岐阜県 GIFU-KEN

飛騨高山麦酒 Hida Takayama Brewing
Agriculture Corporation

(有)農業法人飛騨高山麦酒

〒506-0808 高山市松本町999
Takayama-shi, Matsumoto-cho 999
TEL: 0577-35-0365 FAX: 0577-32-7767

博石館ビール Hakusekikan Beer

(株)岩本 博石館ブルワリー

〒509-8301 中津川市蛭川5251-1
Nakatsugawa-shi, Hirukawa 5251-1
TEL: 0573-46-0015 FAX: 0573-45-3303
http://www.hakusekikan-beer.jp/

静岡県 SHIZUOKA-KEN

御殿場高原ビール Gotenba Kogen Beer
御殿場高原ビール(株)

〒412-0033 御殿場市神山719
Gotenba-shi, Kamiyama 719
TEL: 0550-87-5500 FAX: 0550-87-5224
http://www.gkb.co.jp/

バイエルンマイスタービール Bayern Meister
Beer

バイエルンマイスタービール(有)

〒418-0103 富士宮市上井出字河原端1254-1
Fujino-shi, Kamiide Aza Kawarabata 1254-1
TEL: 0544-54-3311 FAX: 0544-54-3312
http://www.bmbier.com/

反射炉ピア Hansharo Beer

(株)蔵屋鳴沢

〒410-2113 伊豆の国市中272-1
Izunokuni-shi, Naka 272-1
TEL: 055-949-1208 FAX: 055-949-5022
http://www.kuraya-narusawa.com/

ベアードビール Baird Beer

(資)ベアードブルーイング

〒410-0843 沼津市藤原町9-3
Numazu-shi, Tatehara-cho 9-3
TEL: 055-952-6673 FAX: 055-952-6673
http://www.bairdbeer.com/



愛知県 AICHI-KEN

金しゃちビール Kinshachi Beer

ワダカン盛田金しゃちビール事業部

〒484-0888 犬山市羽黒新田字高見1-4
Inuyama-shi, Haguroshinden Aza Takami 1-4
TEL: 0568-67-0116 FAX: 0568-67-0155
http://www.kinshachi.jp/

三重県 MIE-KEN

モクモクビール Mokumoku Ji-beer

農事組合法人伊賀の里モクモク手づくりファ

ーム

〒518-1392 伊賀市西湯舟3609
Iga-shi, Nishiyubune 3609
TEL: 0595-43-0909 FAX: 0595-43-2100
<http://www.moku-moku.com/>

伊勢角屋麦酒 Isekadoya Beer
(有) 二軒茶屋餅角屋本店
〒516-0017 伊勢市神久4-628
Ise-shi, Jinkyu 6-428
TEL: 0596-21-3108 FAX: 0596-21-3109
<http://www.biyagura.jp/>

滋賀県 SHIGA-KEN

長浜浪漫ビール Nagahama Roman Beer
長浜浪漫ビール(株)
〒526-0056 長浜市朝日町14-1
Nagahama-shi, Asahi-cho 14-1
TEL: 0749-63-4300 FAX: 0749-63-4301
<http://www.romanbeer.com>

京都府 KYOTO

黄桜ビール Kizakura Beer
黄桜株式会社
〒612-8046 京都府京都市伏見区堀屋町
2 2 3
Kyoto-shi, Fushimi-ku, Shiyoa-machi 223
TEL: 075-611-8115 FAX: 075-611-8177
www.kizakura.co.jp

京都府周山街道 Kyoto-fu Shusan Kaido
羽田酒造(有)
〒601-0251 京都市右京区北山周山下台20
Kyoto-shi, Ukyo-ku, Keihokushuzan-cho
Shimodal 20
TEL: 0771-52-0080 FAX: 0771-52-1150
<http://www.hanedashuzo.co.jp/>

京都町屋麦酒 Kyoto Machiya Beer
マツヤ(株)
〒604-0811 京都市中京区堺町通二条上ル鳥
屋町173 キンシ正宗堀野記念館
Kyoto-shi, Nakagyo-ku, Sakaimachi-dori,
Kameya-cho 173, Kinshi Masamune Horino
Memorial Museum
TEL: 075-223-2072 FAX: 075-223-2072
<http://www.kinshimasamune.com/>

大阪府 OSAKA

大阪國乃長ビール Osaka Kuninocho Beer
壽酒造(株)
〒569-0814 高槻市富田町3-26-12
Takatsuki-shi, Tonda-cho 3-26-12
TEL: 072-696-0003 FAX: 072-693-1533
<http://www.kuninocho.jp/>

箕面ビール Minoh Beer
エィ・ジェィ・アイ・ピア(有)
〒562-0004 箕面市牧落3-19-11
Mino-shi, Makiochi 3-19-11
TEL: 072-725-7234 FAX: 072-725-7235
<http://www.minoh-beer.jp/>

兵庫県 HYOGO-KEN

白雪ビール Shirayuki Beer
小西酒造(株)
〒664-0851 伊丹市中央3-4-15
Itami-shi, Chuo 3-4-15
TEL: 072-773-0524 FAX: 072-773-1165
<http://www.konishi.co.jp/>

鳥取県 TOTTORI-KEN

大山Gビール Daisen 'G' Beer
久米桜麦酒(株)
〒689-4108 西伯郡伯耆町丸山1740-30
Saihaku-gun, Hoki-cho, Maruyama 1740-30
TEL: 0859-39-8033 FAX: 0859-39-8034
<http://g-beer.jp/>

島根県 SHIMANE-KEN

松江地ビール ビアへるん Matsue Beer Hearn
島根ビール(株)
〒690-0876 松江市黒田町509-1
Matsue-shi, Kuroda-cho 509-1
TEL: 0852-55-8355 FAX: 0852-27-7750
<http://www.shimane-beer.co.jp/>

岡山県 OKAYAMA-KEN

独歩ビール Doppo Beer
宮下酒造(株)
〒703-8258 岡山市西川原184
Okayama-shi, Nishikawa-cho 184
TEL: 086-272-5594 FAX: 086-273-9243
<http://www.msb.co.jp/>

愛媛県 EHIME-KEN

梅錦ビール Umenishiki Beer
梅錦山川(株)
〒799-0194 四国中央市金田町金川14
Shikoku Chuo-shi, Kanada-cho, Kanagawa
14
TEL: 0896-58-1211 FAX: 0896-58-3171
<http://www.umenishiki.com/>

道後ビール Dogo Beer
水口酒造(株)
〒790-0848 松山市道後喜多町3-23
Matsuyama-shi, Dogo Kitamachi 3-23
TEL: 089-924-6616 FAX: 089-924-3707
<http://www.dogobeer.co.jp/>

福岡県 FUKUOKA-KEN

門司港レトロビール Mojiko Retro Beer
門司港レトロビール(株)
〒801-0853 北九州市門司区東港町6-9
Kitakyushu-shi, Moji-ku, Higashiminato-
machi 6-9
TEL: 093-321-6885 FAX: 093-321-6858
<http://mojibeer.ntf.ne.jp/>

オークラブルフリー Okura Brewery
(株) ホテルオークラ福岡
〒812-0027 福岡市博多区下川端町3-2 博多リ
パレイン ホテルオークラ福岡 B1F
Fukuoka-shi, Hakata-ku, Shimokawabata-
machi 3-2, Hakata Riverain Hotel Okura B1F
TEL: 092-262-1172 FAX: 092-262-1427
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp/>

ブルーマスター Brewmaster
(有) ケイズブルーイングカンパニー
〒814-0104 福岡市城南区別府1-19-1
Fukuoka-shi, Jonan-ku, Befu 1-19-1
TEL: 092-841-6336 FAX: 092-982-3464
<http://www.brewmaster2002.com/>

熊本県 KUMAMOTO-KEN

阿蘇ビール Aso Beer
(株) 阿蘇ファームランド
〒869-1404 阿蘇郡南阿蘇村河陽5579-3
Aso-gun, Minamiaso-mura, Kawacho 5579-3
TEL: 0967-67-0001 FAX: 0967-67-2798
<http://www.asofarmland.co.jp/>

宮崎県 MIYAZAKI-KEN

ひでじビール Hideji Beer
(株) ニシダ
〒882-0077 延岡市行徳町747-56
Nobeoka-shi, Mukabaki-machi 747-56
TEL: 0982-39-0090 FAX: 0982-38-0080
<http://www.hideji-beer.jp/>

鹿児島県 KAGOSHIMA-KEN

城山ブルワリー Shiroyama Brewery
(株) 城山観光 城山観光ホテル
〒799-8586 鹿児島市新開町41-1
Kagoshima-shi, Shinshoin-cho 41-1
TEL: 099-224-2211 FAX: 099-226-6534
<http://www.shiroyama-g.co.jp/>

沖縄県 OKINAWA-KEN

ヘリオス酒造 Helios Brewery
ヘリオス酒造(株)
〒905-0024 名護市許田405
Nago-shi, Kyoda 405
TEL: 0120-41-3975 FAX: 098-860-5186
<http://www.helios-syuzo.co.jp/>

今年のビール フェスティバル総括

ここ2~3か月、たくさんのビール祭りが全国各地で開催され、ビール好きにとっては大忙しだった。博多(福岡)では猛暑の8月にホテルオークラブルワリーの協力により「九州ビアフェスタ」を開催。猛暑の中だったがそのお陰でビールがグイグイいけたのは確かだ。9月にあった「地ビールフェスタひろしま2010」では山陽・山陰地方の地ビールを中心に全国からブルワリーを招いて開催された。今まで地ビールがあまり注目されていなかった広島で開催されたこのイベント、今後ますます軌道に乗って欲しいと思う。自然に囲まれた富山市で開催された「タナバタ・ビアフェスタ・トヤマ」では、醸

造家たちと気軽に会話ができる雰囲気に参加者たちに好評だった。今年で13回目となった「全国地ビールフェスティバルin一関」には何と60以上もの醸造所が参加し素晴らしいロケーションの中で3日間にわたり盛大に行われた。大地ビールの樽生メニュー情報を紹介するウェブサイトも運営しているChris Chuwy氏は「町おこしにもなるし地方のビアフェスは最高だよ」と言っていた。

横浜でもビール関連のイベントが目白押し。7月にみなとみらいで開催された「プリュレンシス・ビアフェスティバル」に続き、横浜港大さん横ホーでは日本地ビール協会(JCBA)の主催により「ジャパンビアフェスティバル横浜」(通称ビアフェス)が開催された。JCBA主催の割には海外のクラフトビアが多すぎる、との声もあったが、ほとんどの来場者はアメリカ醸造者協会により出品されたビールなど普段飲めない海外の地ビールが多種類飲める絶好の

機会とあって、このイベントを大いに楽しんでいたようだ。日本の地ビールイベントに外国の代表的なビールがいくつか出品されるのは国産地ビールとの味比べができるという意味で歓迎すべきことだ。横浜でビアフェスが開催された週の後半には、横浜ビール醸造長の鈴木真也が中心となり、樽生では通常飲めない珍しいものを多く集めたイベントが開催された(妙高高原ダークラガーの樽生が特に美味だった)。台風の影響で最初の2日間は中止となったのは残念だったが、台風は予定の進路より南にそくれたので、この直後に予定されていたジャパン・ビア・タイムズ主催による横浜港の地ビールクルーズは予定通り出航することができた。なお、次号では「Japan Craft Beer Selection」の模様や、今秋に行われたいくつかのイベントの模様に加え、「常陸野」「スワンレイク」などの記事も掲載予定。お楽しみに。

It's been a busy, busy few months for beer enthusiasts in Japan, what with all the many festivals, both established and new. Hakata (Fukuoka) kicked off its first in the middle of a filthy hot summer with some organizational help from Okura Hotel's brewery. Some didn't like the heat, but it sure made the beer go down quickly! The Microbrewery Beer Festa in Hiroshima this past September featured beers primarily from nearby regions, offering yet another decent option in southern Japan. We look forward to the growth of this festival in an area of Honshu underrepresented by craft beer. Toyama prefecture hosted the Tanabata Beer Festa out in its countryside environs. Several visitors remarked enjoying the laid-back atmosphere because they were able to chat with brewers. The 13th Ichinoseki Beer Festival was the highlight of the season for many, 60+ breweries. Three days. Lovely location. Says Chris Chuwy, ubiquitous happy drinker and tireless curator of Booze List (<http://boozelist.blogspot.com>), "The festival is great because the whole town comes alive for it."

It's been a big beer season for Yokohama. Quick on the heels of the Bruxellensis Belgian Beer event held in July in Minatomirai, JCBA opened the doors at Osanbashi Hall for the Great Japan Beer Festival. Some attendees questioned the abundance of overseas craft beer at a 'great Japan' event, but most drinkers seemed delighted for the rare opportunity to try the many kinds of craft made available through the American Brewers Association. Some representative overseas beers at every craft beer festival seems like a good idea to us: drink and compare! Later that week, Suzuki Shinya of Yokohama

brewery kicked off a festival featuring some rather rare beer not normally available in kegs (our favorite, the Myoko Kogen dark lager). Alas, the first two days were canceled because of a typhoon, but it veered out to sea just before the Japan Beer Times launched its craft beer cruise around Yokohama Bay.

In our next issue, we will cover the Japan Craft Beer Selection festival and other early fall events. Expect articles on Hitachino Nest, Swan Lake and several other brewers.

Go deeper: www.japanbeertimes.com



THE CRAIC & THE PORTER
10 Imports on tap!
 3-5-16 TENJIN
 FUKUOKA
 On Oyafuko-dori
 above ABC Flower Shop.
 TEL: 090-4514-9516
<http://craic.mine.nu>

SUN-THU: 7PM - LATE
FRI & SAT: UNTIL 4AM

BALTIC PORTER

by Steve Lacey

For a 19 liter batch size of 1.070-1.075 starting gravity

Baltic Porter is an offshoot of the British porter style that arose in Eastern Europe. It reflects the ingredients traditionally available in that area and has three defining characteristics: higher alcohol content of around 7-8%, the use of noble continental hops, and fermentation with lager yeast. This recipe took a gold medal in a recent national home brew competition.

Fermentable malts: 2.8 kg Munich malt, 3.0 kg pilsener malt

Specialty grains: 0.3 kg dark crystal malt (Special B is best if available), 0.2 kg chocolate malt (chocolate wheat is best if available), 0.1 kg Carafa II (de-husked dark roast malt - if unavailable sub with 50 g of roasted barley or 0.1 kg black patent), 0.1 kg roasted barley

Mash: Single infusion of 16 L of water at 66 °C for 60 min followed by an infusion of enough boiling water to boost temperature to 70 to 75 °C for an additional 10 to 15 minutes. A decoction mash may also be employed.

Begin your lautering and sparge the grains with hot water to collect a total volume of 25-26 L in the brew kettle. Boil for 90 minutes down to 20-21 L.

Hop additions:

60 min 8-12 g of clean bittering hop such as Magnum (around 12% AA)

30 min 28 g of continental hop*

15 min 15 g continental hop*

(*continental hops: Hallertauer, Herzbrucker, Saaz, Styrian Goldings, Perle or Lublin)

Optional: 1/2 Whirlfloc tablet and 1 tsp yeast nutrient 15 min from end of boil

Yeast: Ferment with a lager yeast at 9-13 °C. This is critical if you wish to call your beer a Baltic porter. Any liquid lager yeast (German, Czech Pils etc) or dry lager yeast like DCL Saflager S-23 will be fine. Fermentation will take 2-3 weeks and should be followed by a month of conditioning at cold temperature before bottling or kegging.

Extract recipe: Replace the fermentable malts with 5-6 kg of 50/50 light and amber liquid malt extract or 4-5 kg of 50/50 light and amber dry malt extract. Steep the specialty grains in several liters of hot water and add the rich black goodness to the boil.

Conclusion: The range of ingredients needed to brew this beer and the fermentation temperature present some challenges, but otherwise it is not especially difficult to make and is extremely tasty and satisfying. Prost!

バルティックポーター

[19L, 初期比重1.070~1.075]

バルティックポーターは、ブリティッシュポーターから派生して東欧で生まれたスタイル。当地で昔から入手可能だった原料が使用されていて、このスタイルに典型的な特徴は、1) 7%~8%という高いアルコール含有量、2) ノーブルタイプのコンチネンタルホップの使用、3) ラガーイーストによる発酵(下面発酵)、の3点。

ベースモルト: ミュンヒェナーモルト 2.8 kg、ピルスナーモルト 3.0 kg

スペシャルモルト: ダーククリスタルモルト 0.3 kg (できればスペシャルB)、チョコレートモルト 0.2 kg (できればチョコレートウイート)、カラファII 0.1 kg (酸を取り除いたダークローストモルト。無ければローステッドバーレー50gがブラックパテント0.1 kgで代用可)、ローステッドバーレー 0.1 kg

マッシュ: シングルインフュージョン、66℃の水16Lに60分間モルトを浸す。次いで十分に沸騰した湯を加えて70℃~75℃に昇温し、更に10分~15分。デコクションを行ってもよい。

ロータリングを開始。温水でスパージングをし、計25L~26Lを鍋に回収する。これを90分間煮沸して20L~21Lにする。

ホップの投入

60分 マグナムなどの、クリーンなビタリングホップ 8~12g (AA12%程度)

30分 コンチネンタルホップ* 28g

15分 コンチネンタルホップ 15g

*コンチネンタルホップ=ハラタウ、ヘルスブルッカー、ゼーツ、スティリアンゴールドリング、パール、ルブリン

オプション: Whirlfloc 1/2錠とイースト栄養剤小さじ1を煮沸終了15分前に加える。

イースト: ラガーイースト、発酵温度9℃~13℃。これはバルティックポーターと呼べるビールを醸造するための必須条件。任意のリキッドラガーイースト(ジャーマン/チェコピルスなど)またはドライラガーイースト(DCL Saflager S-23など)が良いだろう。発酵には2~3週間かかり、その後低温で1ヵ月ほどのコンディショニングを経て瓶または樽詰めとなる。

モルトエキスを使用する場合: 上記ベースモルトに代えて、ライト/アンバーのリキッドモルトエキスを同量ずつ混ぜたものを計5kg~6kg、または同様にライト/アンバーのドライモルトエキスを同量ずつ計4kg~5kg使用する。スペシャルモルトを数リットルの温水に漬ける。得られる液を煮沸時の麦汁に加えることで豊かな黒味とフレーバーが加わる。

最後に: 原料と発酵温度に関しては少々難易度が高いかもしれないが、それをクリアできれば他に大して難しい点はなく、かなり美味し満足度のいくものが造れるだろう。乾杯!



きのこ豚肉のみぞれあんかけ (四人分)

材料(4人分)

豚ロース薄切り 280g

醤油 小さじ2

生姜すりおろし 小さじ2

片栗粉 小さじ1

小麦粉 小さじ1

サラダ油 大さじ1

しめじ 1/2パック(石づきを取り小房に分ける)

えのき 1/4パック(根元をカットして半分にする)

エリンギ 2本(スライスする)

みぞれあん

大根 5cmくらい(おろす)

水 50cc

醤油 大さじ2

砂糖 小さじ1/2

片栗粉 小さじ1

1. 豚肉に醤油と生姜のすりおろしで下味をつける。
2. ビニール袋に片栗粉と小麦粉を入れて軽く振り、そこに豚肉をいれて全体にまぶす。
3. フライパンに油をひき、豚肉を入れて色が変わるまで炒める。
4. きのこを加えてフタをして弱火で3分ほど蒸し煮にする。フライパンの中身を皿に移す。
5. 水気を軽く切った大根おろしと、片栗粉以外の調味料をフライパンに入れて軽く蒸立たせる。片栗粉でとろみをつける。
6. みぞれあんをお皿にかけたら出来上がり。

(ベジタリアンの方は、豚肉の代わりに木綿豆腐を使うこともできる。)

Pork & Mushroom topped with Mizorean (4 servings)

280g of thin bacon slices

2 tsp of soy sauce

2 tsp of shaved ginger

1 tsp of starch flour

1 tsp of wheat flour

1 tbsp of oil

½ pack of "shimeji" mushrooms (cut roots & separate)

¼ pack of "enoki" (velvet shank) mushrooms (cut roots & divide in half)

2 "eringi" (king trumpet) mushrooms (sliced)

"Mizorean"

5cm Daikon (big radish) grated

50cc water

2 tbsp soy sauce

½ tsp sugar

1 tsp of starch flour

- 1) Season the pork with ginger and soy sauce.
- 2) Put the starch flour and wheat flour in a plastic bag; lightly shake; toss in the pork and coat well.
- 3) Add oil to a pan and fry pork until lightly cooked.
- 4) Add mushrooms, cover, and cook over light heat for 3 minutes. Transfer contents of the pan to a plate.
- 5) Add daikon and remaining ingredients to a fry pan and simmer. Thicken soup as needed with left-over starch flour.
6. Add "mizorean" (#5) to #4 plate and serve!

Vegetarians may substitute the pork with hard tofu.

あなたのお探しのビールをお教えてください！

BEER HOUSE KEN

ビアハウスケン



世界のビール約**280**種類

〒183-0023 東京都府中市富町 2-3-8
TEL/FAX 042-369-7710
e-mail info@bhken.com
home page <http://www.bhken.com/>

Nagano Trading Co., Ltd

Licensed Importer & Distributor

American Craft Beer
Fresh From
The Brewery!



Contact us:
all@naganotrading.com
www.naganotrading.com

USHI-TORA

Tokyo, Setagaya-ku
Kitazawa 2-9-3
Sankyu Bldg 2F
03-3485-9090
<http://blog.ushitora.jp>

35 taps, 2 handpumps & draft sake!

Store 1: 17:00~26:00 (always open)
Store 2: 17:00~23:30 (Tue-Fri)
13:00~23:30 (Sat-Sun)
(closed Mondays)

麦酒倶楽部 POPEYE



地ビールを樽で
約70種類
愉しめるお店！

CRAFT ON DRAUGHT:
70 WORLD BEERS.
ENOUGH FOR YOU?

Pub hours: 17:00~23:30, Closed Sun
Tokyo, Sumida-ku, Ryogoku 2-18-7
03-3633-2120

Hyoko Yashiki no Mori Brewery

1967

SWAN LAKE BEER

スワンレイクビール

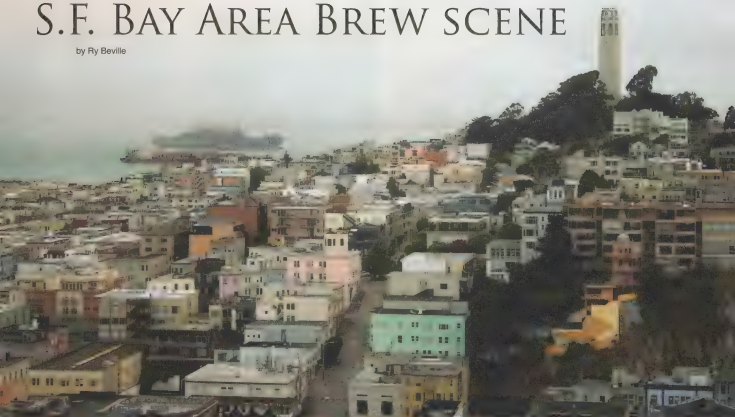
SWAN LAKE Premium

WBA10
WORLD
BEER
AWARDS

World Beer Awards 2010 年
スワンレイクビール ボーター 最高賞 World's Best Beer
ジャパン・アジア・ビアカップ 2010 年 ボーター 最高賞
賞状 スワンレイクビール
<http://www.swanlakebeer.com>
0250-63-2000

S.F. BAY AREA BREW SCENE

by Ry Beville



San Francisco has always been a city of dreams. The California Gold Rush of 1848 propelled the city to regional prominence, and since then it has become a genuine cultural melting pot of America. Large-scale immigration, liberal attitudes and a generally positive outlook have all contributed to the city's cosmopolitan character. The San Francisco Bay Area as a whole is similarly rich in culture. Its various cities and towns are distinct in their identities, but all seem to share a similar spirit: a fundamental appreciation of the good life. Well, the region's 7+ million residents have one more reason to celebrate. A craft beer rush is on. The stakes are high. Japan should take note.

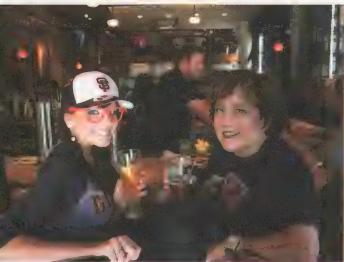
Craft beer has become so ubiquitous in San Francisco that people don't really distinguish between "craft beer bars" and "non-craft bars" so much. S.F. is definitely a "foodie" culture, and the appreciation of artful dishes has most certainly spurred broad demand for craft beer. In Japan, with its world-famous food culture, why don't we see more craft beer bars devoted to excellent cuisine, or more quality restaurants pairing craft beer with their food selections? This seems like a direction of great promise.

The best food I've ever had with craft beer was at Magnolia Pub & Brewery in the famed Haight-Ashbury district. The blue cheese-stuffed fig wrapped in bacon had me dreaming about it for weeks. Many consider Magnolia a classy restaurant first; others, a decent bar first. It's also a brewery. Not every establishment necessarily aspires to be all three—it's OK to be just a bar—but the emerging trend is clear. According to a recent report from the Brewers Association in America, such brewpubs and brewery restaurants have weathered the recent recession much better than their non-craft counterparts.

サンフランシスコにはいつの時代も夢が溢れていた。1848年に始まったカリフォルニア・ゴールドラッシュで人口が爆発的に増え、以来今日までアメリカの文化のつぼの象徴となっている。大規模な移民を受け入れてきたこと、何ごとにも積極的かつリベラルな姿勢をとってきたことなどによってサンフランシスコの国際都市としてのイメージが出来あがった。都市部だけでなくサンフランシスコ・ベイエリア全体が豊かな文化圏だ。たくさんある町がそれぞれ個性的だが、住んでいる人たちは豊かな暮らしを満喫しようという共通の精神を持っている。そしてこの地域に居住する700万強の人たちが誇りにしているのが地ビールなのだが、現地の地ビール業界は今活況に沸いている。この動きには日本の地ビール業界も注目しなければならない。

サンフランシスコでは地ビールは生活に完全に溶け込んでいるので「地ビールバー」などといって区別することはあまりない。この街は食べ物美味しいことでも有名で、それが地ビール需要を押し上げていることは間違いない。日本は世界に誇れる美食の国なのだから、一流の食事メニューをウリにした地ビールバーやレストランがもっとたくさんあっていいはずだ。将来有望な業態になるのではないだろうか。

僕が今回行った中では・・・有名なヘイト・アシュベリー地区にある地ビールパブMagnolia Pub & Breweryで食べた料理は最高に美味しかった。「チーズ詰めイテジクのベーコン巻」はとにかく絶品でその後何週間も忘れられない味だった。ここは高級レストランだと感じる人もいれば、洒落たバーだと感じる人もいるが、その名が示す通り、醸造所でもある。バーのみでも流行っているところはあるが、最近の流行ははっきりしている。全米地ビール醸造者協議会のレポートによると、醸造所に併設のバ



above left: Magnolia; bottom left, 21st Amendment; top right, Toronado

Haight is also home to the Toronado, a tough, no-frills bar that serves several dozen top-notch regional beers, as well as some fine Belgian brews, all for great prices. It has a reputation for attitude, but we didn't get any of it whatsoever. Of course, we didn't try to order water or cocktails, either. We drank, we enjoyed immensely, we moved on.

That night, it only seemed right to drop into Rogue Café in North Beach for their beastly good selection. We thought a visit might pay homage to one of Japan's craft beer die-hards: Phred, of Ezo Beer, who imports Rogue. Naturally, a poster of Phred adorned one wall and the staff asked after him. For better or worse, who doesn't know Phred?

Morning comes, and with it, the fog, the chill, the lugubrious air of San Francisco. Grab a Peel's coffee to start the day right. Eventual destination: the 21st Amendment Brewery, just a few blocks from Giants stadium. The attractive brewery-restaurant boasts a hearty food menu and eight great rotating drafts. The celebrated Brew Free or Die IPA is, if not on tap, available in cans from numerous regional vendors—or on Virgin America flights nationwide! Paying attention JAL, ANA, Skymark? Four other varieties also come in cans. The Hop Crisis Imperial IPA (9.7% abv) is quite the hop bomb at 120 IBUs, but for now you can only get it on draft. Go. Get some. Go Giants!

Thirsty Bear operates nearby with a whole different ap-

ブやレストランは単独経営のバブやレストランに比べて不況に強いという結果が出ている。

ヘイト・アッシュベリーには有名なバー Toronado もある。余計なサービスは無いの頑固一徹な経営で良く知られている。ここにはトップクラスの地ビールが数十種類と何種類か厳選したベルギービールもあり、どれも結構な値段がついている。余計なサービスをしないことで有名なこの店も僕らが行った時は接客など全く気になったところはなかった。細やかで丁寧な接客など期待せず、ただ美味しい地ビールを楽しむことだけを目的として行くならここは素晴らしい店だと思う。もちろん僕らもカクテルなどはオーダーせず、この店が自信を持って勧める自慢の地ビールを心ゆくまで楽しんできた。

それからNorth BeachエリアにあるRogue

Caféに行こう、という話になった。ここもたくさん品揃えが自慢の店。筋金入りの地ビールマニアであり、Rogueビールを日本に輸入している蝦夷麦酒のフレッド氏に対する敬意を払っての同店訪問でもあった。店に入ると壁にフレッドのポスターが貼ってあり、スタッフが「彼は元氣か?」と聞いてきた。やっぱり彼は有名なのだ。

翌朝は肌寒くいかにもサンフランシスコらしい霧が掛かった朝。ピーツコーヒーの一杯で身体を目覚めさせる。それから今回の行き先—ジャイアンツ・スタジアムからほんの数ブロックのところにある21st Amendment Breweryに向かう。醸造所の隣に素晴らしいレストランがあり、ボリュームたっぷりなフードメニューと8種類の樽生が楽しめる。このBrew Free

or Die IPAは名高く、樽生で頂くのがベストだが、缶入りでもあちこちで売られている他、アメリカ国内を飛んでいるVirgin America航空の機内でも飲める。日本でもANA、JAL、Skymarkは是非見習って地ビール導入を考えて欲しいところだ。缶入りで製品化されているものが他に4種類あり、Hop Crisis Imperial IPA(アルコール9.7%)は特にホップが強烈に効いており、120 IBU(国際苦味単位)という苦さを誇るが、現在は樽生でしか飲むことができないのでサンフランシスコ・ジャイアンツの応援も兼ねて是非お店を訪ねてその強烈なホップを体感して欲しい。

同店の近くで営業しているThirsty Bearは全く異なるスタイル。ここではオーガニックの原料を使った自家製エールとラガービール、そ

proach: organic, hand-crafted ales and lagers served with Spanish cuisine. The ten beers include two seasonals and a hand-pumped ale. The brewers seem partial to European beers, but back their recipes with added creativity. The seasonal Rum Runner, inspired by rum, had a lovely touch of molasses for added complexity.

At night the Mission district offers many swank dining options for typically young crowds. The ambience, exquisite food and ample wine list at Monk's Kettle are enough to impress most foodies, but brewophiles will delight in the 20+ fine drafts and a bottle menu pages long. Here is yet another place making headway with pairings. Pairing dinners are a highlight of each month and the food menu provides pairing suggestions. Around town, we heard a few people question their high-end approach to craft beer. Monk's Kettle has a bona fide beer cellar and some rare, rather expensive bottles. Fair enough; have the cheaper pints if you like.

Rent a car if you have a designated driver. You won't want to miss what the sunny northern counties have to offer: Russian River, Bear Republic, Lagunitas, Marin Brewing, to name a few. Many craft aficionados in Japan already know Bear Republic (see article on page 25), thanks to Nagano Trading's imports. At Russian River, Pliny the Elder is considered by many to be one of the world's best IPAs. We don't disagree. We were more interested in the sour beers, however, a category that has taken off recently. There's no way to prepare for the amazing, swirling aromas or sublime sourness that will have your lips puckering. Consecration is aged in cabernet barrels, Supplication in pinot barrels, and Temptation in

chardonnay barrels. Minoh's refreshing Cabernet is the closest equivalent I know of in Japan, but is less sour by several degrees.

Back in S.F., Speakeasy opens its brewery doors on Fridays for a funky after-work party well worth joining. It's a casual affair, with guests standing in clusters and enjoying some of the Bay Area's best beer over lively conversation. Production Manager Matt Walsh joined me for a few pints and explained that he and the other brewers strive for extraordinary, robust flavor. This is apparent to anyone who imbibes their popular Big Daddy I.P.A or Double Daddy, both with bold hop profiles, but their seasonal releases also abide by the same ideal. Matt and crew seem quite committed to the cause, with a cool intensity that no doubt translates into brewing excellence.

I actually lived in Berkeley (East Bay) between 2002 and 06, a few blocks from Jupiter and Triple Rock. I visited Jupiter for the live acts, great pizzas and vibrant, young crowds as much as for the beer back then. I see that their formula for success hasn't changed at all. The big surprise came when I dropped into Triple Rock, which has always been more of a laid-back brew-pub than the classier, jazzier Jupiter. Friendly general manager Jesse Sarinana and staff have seriously upped the game. One sip of the hoppy Red Rock Ale with its



Russian River's sour beer line-up

してスペイン料理がウリ。2種類の季節限定エールとハンドポンプで供されるエールを含む、計10種類がある。このビールはヨーロッパ系のビールを基本としてそこに独自のアレンジを加えて造られており、ラム酒をヒントに造られた季節限定のRum Runnerは独特の甘みが複雑な美味しさを出している。

Missionエリアにはお洒落な高級レストランがたくさんある。その中の一つ、Monk's Kettleは雰囲気良く、最高の料理と豊富なワインリストで食通をうならせるが、20銘柄を超える樽生ビールと、メニューが何ページにも渡る瓶ビールのセレクションがある。この店は食事とビールの組み合わせに気を配っていて、フードメニューを見るとそれぞれのメニューに合うビールが紹介されている。同店の金持ち向けの商売を嫌う声もあるようだ。確かにMonk's Kettleは立派なビール貯蔵庫を備えていて、珍しい高級瓶ビールもいくつか在庫している。高級ビールが気に入らない人はバイントグラスで供される安いビールを楽しめばいいのだ。

運転手が居るならレンタカーを借りて北部エリアに足を伸ばそう。このエリアにはRussian

River, Bear Republic, Lagunitas, Marin Brewingなど素晴らしい醸造所がたくさんある。日本でもナガノトレーディングが取り扱っている

関係でBear Republicの名前は地ビールファンの間でよく知られている。Russian Riverが造るPliny the Elderは世界でも最も美味しいIPAの一つに数えられているが、僕は最近人気が出てきた酸味の効いたタイプのビールにもっと興味があった。豊かなアロマを湛えた気品さえ感じる酸味は他の何にも例え難い魅力的な味。Russian River社のConsecrationはカベルネ樽で、Supplicationはピノ樽で、Temptationはシャルドネ樽でそれぞれ熟成させ、手間を掛けて造られる。日本では真面目(みのお)ビールが造るカベルネが一番近い味だが、こちらはいくら酸味が弱い。

そして再びサンフランシスコに戻り、Speakeasyという醸造所が毎週金曜日に開いているカジュアルスタイルのパーティに

参加。大勢の参加者で賑わい、ベイエリアの美味しい地ビールを楽しみながら皆おしゃべりを楽しんでいる。プロダクトマネージャーのMatt Walsh氏とも話したが、彼の醸造所も含めてこのエリアの醸造者たちはユニークでコクのある風味を追求する努力を惜しまない、と熱く話してくれた。当醸造所自慢のBig Daddy I.P.AやDouble Daddyを飲んだことがある人なら皆納得するだろう。どちらのビールもホップが力強く効いていて素晴らしい味でよく知られているが、彼らが季節限定で造るビールもすべて同じ理念に基づいて丁寧に造られている。Matt氏を始めとして従業員の皆も情熱的にリッチな風味を追求していて、その熱心な姿勢が素晴らしいビールの味に結びついているようだ。

僕は2002年から2006年までEast Bayの



Left, Matt Walsh of Speakeasy; above right, Jesse Sarinana of Triple Rock; bottom right, guests of Speakeasy's Friday throwdown

Berkeleyに住んでいて、JupiterやTriple Rockがあるところから数ブロックだったので、Jupiterに行けば地ビールを飲み、あるいはライブを楽しんだり店自慢のビザを食べながら陽気な連中とおしゃべりを楽しんだりしたものだ。今でもそのビールやビザの美味しさは全く変わっていないようである。ところがTriple Rockに行ってみて驚くことがあった。Jupiterのお洒落な雰囲気に対してTriple Rockはお気軽な雰囲気の地ビールレストラン。気さくな性格のゼネラル・マネージャー、Jesse Sarinana始めスタッフたちは皆仕事熱心だ。このRed Rock Aleはホップが効いていながら口当たりが柔らかくてフィニッシュはほのかなカラメル香がある。一口飲んでその美味しさに驚いた。以前の通りに住んでいた時は飲んだことが無かったのだ。美味しいビールが出来たと思ってそこに安住せず、常に最高の味を追求し、レシピの細かいところを見直していく姿勢をこれからも続けていく、とJesseは話してくれた。その厳しい姿勢が反映された彼らのビールはどれも素晴らしい味に仕上がっている。

サンフランシスコから日帰りで行けるEast Bayエリアはお勧めだ。今回は時間が足りず、このところ面白い地ビールがどんどん出てきているオークランドや南部エリアには行けなかつ

smooth body and subtle caramel finish had me wondering if I was drinking the same brew from years ago. I wasn't. Jesse explained that they're not content to stick with a good beer; they want a great beer and will tweak the recipe until they get it. Well, they got it, and a handful of other masterful brews as well.

The East Bay is worth at least a day-trip from S.F. Alas, I had no time to investigate the burgeoning craft scene in Oakland, nor down south. Many famous breweries are noticeably absent from this article, too, most significantly Anchor Steam. There's just too much for one trip. And when you figure in all else that the Bay Area has to offer, it seems a waste to focus only on beer.

The Bay Area can't predict the direction Japan will take, but it does offer some potentially valuable pointers. Fine food is so key for many places; it's never an afterthought. The best bars and restaurants actively cultivate their vibe with competent staff, special events and some kind of unique approach. Cost performance serves everyone's interests. Finally, bad beer is the enemy. We already knew that.

た。「アンカー・スチーム」を始め、有名どころでも本記事に取り上げられなかった醸造所はまだたくさんある。そもそも一回の旅行で回りきれないはずはないのだ。サンフランシスコ・ベイエリアの数ある名所見どころを考えればビールだけを目当てにこのエリアを旅行するのはもったいないともいえる。

ベイエリアの状況がそのまま日本に当てはまるわけではないが、そこに日本の地ビールが参考にするべきヒントが色々あるのは間違いない。まず美味しい料理がベイエリアの多くのお店で必要不可欠なポイントになっている。そして繁盛しているバーやレストランはどこもスタッフが優秀で、それが店の雰囲気を作り店のク

オリティを高める大切な要素になっている。さらに各種イベントを企画したり各店独自の手法を凝らしたりしている。コストパフォーマンスを考えることももちろん重要だ。そして本誌のスローガンでもある「美味しくないビールは世の中の敵」。それはもう分かってきている。

現地でのチップについては1パイントに1ドルが目安。食事を楽しんだらなお会計の15~20%をチップとしてプラス。タクシーに乗ったら2~3ドルをチップとして渡そう。

サンフランシスコは公共交通機関(バス、地下鉄、路面電車)が充実しており、BARTという通勤用の高速鉄道でもEast Bayまで行ける。空港からはBARTに乗るか、手頃な料金で乗れるシャトルバスを利用しよう。

TENDING TO BEAR COUNTRY:

MR. RICHARD NORGROVE

When Richard Norgrove, President and CEO of Bear Republic, gave us a tour of their facilities, it once again became apparent why top breweries aren't just about great recipes. An enormous amount of planning, discipline and business acumen goes into running a successful operation, too.

Richard spent 20 years in corporate U.S.A. before retiring in 1992—an array of finance and management books still adorn his office shelf. His son, who had homebrewed and sold the beer in college, proposed that the family start a brewery. Rather than rush in, Richard's son brewed for a couple of years elsewhere, while the rest of the family visited as many breweries and pubs as they could.

Getting financing was tough. Richard admits, "We didn't have any experience running a brewery, so banks were skeptical." They also weren't going to open just anywhere. "We wanted to be a brewery that also serves good food. We had a list of five characteristics a town had to possess before we even considered it an appropriate location. Healdsburg was right for us." When financing came through in 1995, they decided to open in January the next year. "We wanted to open in winter, so that we wouldn't think we were that good. Give us all winter to attract locals, we thought, and then we'll be able to judge summer." Before opening the brew-pub, they invited

family and friends and did test runs with all kinds of scenarios, even using play money.

Bear Republic expanded a year-and-a-half later, and the Norgroves eventually moved the main brewery north while continuing to run the popular brew-pub in Healdsburg. The main brewery is a marvel to see. Modern, of course, but also clean and running like clockwork. Super-precise temperature controls. A yeast laboratory. Several race cars—the family loves racing! In choosing an equipment manufacturer, Richard decided one that could service them quickly was the best option. "We also spent a long time studying distributors," he says, in large part because of the influence they have on the business. Also, a good distributor must carefully maintain the condition of the beer. Caution, Richard seems to say, makes for good business. Love and family makes for good beer.

Bear Republic is officially imported by Nagano Trading: www.naganotrading.com



ベア・リパブリック醸造所の社長兼CEOであるリチャード・ノルグロブ氏の案内で同醸造所の見学を終えて改めて感じたことは、一流の醸造所には優れたビール製造のレシピだけではなく、他にも大切な要素があるということ。レシピが素晴らしいことももちろんだがそれのみならず、入念に練られた計画と規則があり、そこに優れた経営感覚が合わさってこのような一流の醸造所の運営はなされているのである。

リチャードはアメリカの経済界での仕事で20年間携わり1992年に退職。今でも彼のオフィスの書棚には金融関係、経営関係の書籍がずらりと並び、また彼の息子は学生時代に自ら造ったビールを大学構内で販売し、一家がビール醸造業を始めるきっかけになった。しかし、すぐに醸造所を始めることはせず、息子はまず何年か別の所で醸造をし、その間残りの家族はできるだけ多くの醸造所やパブを訪ねて回ったという。息子は当初何年かの間、別の醸造所にビール造りに出たため、その間残された家族は余所の醸造所やパブを訪ねてビール造りに関する知識を習得したという。

資金の調達でも苦労したらしい。「ビール造りの実績が全く無かったので銀行の信用が得られず、なかなかお金を貸してくれませんでした」とリチャードは告白する。また彼らは開業の立地について、どこでもいいと考えていたわけではなかった。「私たちは醸造所の開業と共に店では美味しい料理も出したいと思っていました。業態や立地に関して私たちが考えていたアイデアに最も条件的にびつたりだったのがサンフランシスコ郊外にあるヒールズバークという町でした」。1995年にやっと資金調達のメドが立ち、翌年の1月に開業の運びとなった。「敢えて冬の商売の厳しい季節に開業してまずは地味のお客さんに認知してもらいながら基礎を固めておけば、その後夏場の売り上げ増を客観的に評価できると考えました」。醸造所に併設のパブ開業に先立って親戚や友人たちを招待し、おもちゃのお金まで使ってパブでの実務を想定したデストラインを導入しておくことになったという。

ベア・リパブリック醸造所は開業から1年半後事業の拡張に伴い、繁盛していたパブはそのままヒールズバークに残し、醸造所を北部に移

転した。この醸造所は実に素晴らしいもので、最新式の設備が常に清潔に保たれ、随分のように規則正しく稼働しており、当然ながら温度管理も非常に厳しくなされている。醸造所全体がビール酵母の研究施設のようなものである。そしてなぜかレース・カーが何台か置いてある。どうやら一家は大変なカーレース好きらしい。製造設備の機種選定にあたってはメーカーが迅速な対応をしてくれるかどうかを最も重視した。「どの代理店を使うかということもビールの販売に大きく影響してきますし、良い代理店はビールのコンディション管理にも充分に気を配ってくれるでしょうから、代理店の選定にもかなり時間を掛けて慎重にやりました」とリチャードはいう。あらゆることに可能な限り細心の注意を払うことがビジネスの成功には不可欠だとリチャードは考えているようだ。そして同社の場合、家族愛も美味しいビール造りに不可欠な要素になっている。

ベア・リパブリックは、有限会社ナガノトレーディングにより正式に輸入販売されています。www.naganotrading.com



「ジャパン・ビア・タイムズ」は最近、本誌ウェブサイトからご注文できるようになりましたが、それ以来海外からのご注文もすでにいくつか頂いていますので、ここで海外の読者の方(Andzej Berklovas, リトアニア)からのお便りをひとつご紹介しましょう:

本日ジャパン・ビア・タイムズが届きました。どうもありがとうございます。日本はいつかは非行つてみたい国です。私はビールが大好きでラベルの収集も趣味ですが、一番のお気に入りラベルは日本のビールのものです。これからジャパン・ビア・タイムズを読んで日本のビールについての情報収集に役立てたいと思っています。第4号を楽しみにしています。

We recently began offering issues of the Japan Beer Times on our website through mail order. We've been receiving orders from all over the world, including one from this reader:

Today was received my Japan Beer Times copies. Big thanks. I was never visit Japan, but I hope I'll do that. But I'm beer lover and beer labels collector, and pronaire labels in my collection are from Japan. I think your magazine will help me to know some more about Japanese beer. Once again, thank you and will wait for issue No.4.

Andzej Berklovas, Lithuania

SCRAWLINGS (THE MAILBOX)

"I don't understand why you have articles about overseas beers in a Japanese craft beer magazine." K.T. in Saitama

You are hardly alone in your criticism, but we think our decision will make more sense over time.

First, let me qualify that this is not a Japanese craft beer magazine so much as a craft beer magazine in Japan whose primary focus is support of the craft beer industry here. For the record, we have had long articles on Czech beer, Belgian beer and, with this issue, California beer. Still, most of our content is on Japanese beers and breweries.

It is our intention to show that the Japanese craft beer scene is part of a much larger craft beer scene worldwide, and that the various craft beer communities are connected in important ways. We have a lot to learn from successes elsewhere, as the industry here is still quite young. By showcasing this material and providing potentially valuable information, we actually are supporting Japanese craft beer. Finally, I think a magazine only about Japanese craft beer would become rather dull. Brewers and drinkers alike are curious about what's happening elsewhere. And also because one day the tables will be turned, and more Japanese breweries like Hitachino and Isekadoya will be exporting their brews to compete overseas.

On a related note, I am discovering that a lot of breweries are feeling anxiety about imports, which we sometimes feature. Perhaps breweries see them as harmful competition in a fledgling market. Perhaps some know they have inferior brews. Either way, the truth remains that these imports are only going to increase because of growing customer demand. Perhaps brewers should be drinking more of these, to see what they're up against. And also because one day the tables will be turned, and more Japanese breweries like Hitachino and Isekadoya will be exporting their brews to compete overseas.

Please send all comments to: info@japanbeertimes.com. Your comments may be printed.

「日本の地ビールマガジンなのになぜ外国のビールを取り上げているのか、理解できない」 K.T. (埼玉)から

このようなお便りを頂くことが時々ありますが、本誌の方針はいつか必ず読者の方々に理解して頂けるものと信じています。

誤解の無いよう先ず申し上げたいのは、本誌は「日本の地ビールマガジン」ではありませんが、日本の地ビール産業をサポートすることを第一の目的とし、実質的には「地ビールに関する情報を広く集めた日本の地ビール」という性格のものであるということです。これまでチェコやベルギーのビールを大きく取り上げてきましたし、今号ではカリフォルニアのビールを特集しました。しかし、あくまでも誌面の多くは日本のビールと醸造所に関する記事のために割いています。

日本の地ビール市場は世界の大きな地ビール市場の一部であるということを読者の皆さんに認識して頂きたいと私たちは考えています。また世界中にたくさん地ビール団体が存在し、それぞれが重要な役割を担いながら連携して活動している。その活動内容についても読者の皆さんに知って頂きたいと考えています。また日本の地ビールはまだ歴史が浅いですから他国の成功例から学ぶことも多いはずで、そうした成功例や様々な海外の有用な情報を提供することで本誌は日本の地ビールを実際にサポートしていきます。さらに言えば、日本の地ビールに関する記事に限定してしまうと読んでいて退屈な雑誌になってしまう、ということもあります。ビールを造る側も飲む側も余所でどんなことが起きているのかを知りたいがていなのです。海外旅行中に飲むビールはまた格別ですが、そういう視点での情報も本誌は提供しています。

また、本誌がしばしば取り上げている輸入ビールに対して多くの日本の醸造所の方々が危機感を抱いている、ということも承知しています。まだまだこれからという日本の地ビール業界に携わる人々にとって輸入ビールはあくまでも手ごわい競合品なのかもしれません。自分たちが通っているビールより輸入ビールのほうが品質的に上だと感じている醸造所もあるかもしれません。いずれにせよ今後必要の増加から輸入ビールの数が増えていくことは間違いないわけですから、日本の地ビール関係者の方々は現実を直視し、「競合品」をよりよく知るためにも輸入ビールをもっと飲んでみるべきなのかもしれません。あるいはいつの日か立場が逆転し、すでに海外へ輸出を行っている「常陸野」や「伊勢角屋」のように質の良い日本の地ビールがどんどん海外に輸出されるようになって現地のビールを脅かす日も来ることでしょう。

麦酒停 Beer Inn Mugishutei

<http://www.ezo-beer.com/jpn/mugi/mugi.html>



We also import some of the world's best craft beer. Check out our online store for more details!

札幌市中央区南9条西5丁目
ヨシヤビル地下

TEL: 011-512-4774

Yoshia Bldg B1
Minami 9, Nishi 5
Chuo-ku, Sapporo-shi

eni-bru craft beer dining
エニブリュ
www.nau.com/manmendo/eni-bru

Osaka, Sakai-shi, Kita-ku
Nakazono 2-71-B1F
072-255-8317

21 Taps!

Friendly
people

Hearty
food

Stylish
interior

Warm
ambiance



TO BEER DRINKING FANS
OF THE WORLD:

CHILL & ENJOY!

ECHIGO PALE ALE

LIMITED BREWING

AROMA & DRY HOP: UKKG
(United Kingdom Kent Golding)



Niigata, Japan

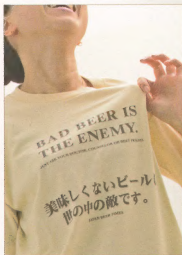
WWW.ECHIGO-BEER.JP

Japan Beer Times T-shirts feature our catch-phrase. Text is silkscreened on heavy-weight, quality cotton T-shirts. Two styles are available: dark brown lettering on natural beige and black lettering on white. Sizes are extra small, small, medium, large, and extra-large (which is quite big).

<http://japanbeertimes.com/tshirts>

ジャパン・ビア・タイムズのオフィシャルTシャツが登場しました！ Tシャツのフロントには、雑誌でお馴染みのキャッチコピー。生地は高品質のコットンで、Tシャツの文字は手作業によるシルクスクリーン印刷です。デザインは、2つのタイプからお選びいただけます。生地：ナチュラル・ベージュ（文字はダークブラウン/ホワイト（文字は黒）サイズ：XS（150 cm）/S/M/L/XL

<http://japanbeertimes.com/tshirts>



BAD BEER IS
THE ENEMY.

JUST ASK YOUR DOCTOR, COUNSELOR OR BEST FRIEND.

美味しくないビールは
世の中の敵です。

JAPAN BEER TIMES

BAD BEER IS THE ENEMY.

JUST ASK YOUR DOCTOR, COUNSELOR OR BEST FRIEND.

美味しくないビールは
世の中の敵です。

scanned & edited
by kitsunebi

